



IIS L. Spallanzani



PTOF 2025-2028

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola LAZZARO SPALLANZANI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **12/01/2026** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **386** del **08/01/2026** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **07/01/2026** con delibera n. 5*

Anno di aggiornamento:

2025/26

Triennio di riferimento:

2025 - 2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 5** Caratteristiche principali della scuola
- 10** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 12** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 13** Aspetti generali
- 20** Priorità desunte dal RAV
- 22** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 23** Piano di miglioramento
- 36** Principali elementi di innovazione
- 38** Iniziative della scuola in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 45** Aspetti generali
- 46** Traguardi attesi in uscita
- 80** Insegnamenti e quadri orario
- 100** Curricolo di Istituto
- 128** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 141** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 145** Moduli di orientamento formativo
- 156** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 162** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 188** Valutazione degli apprendimenti
- 193** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

200 Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale



Organizzazione

211 Aspetti generali

212 Modello organizzativo

216 Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

217 Reti e Convenzioni attivate

224 Piano di formazione del personale docente

228 Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Il PTOF dell'IIS L. Spallanzani 2025-2028 nasce dalla sintesi di una riflessione e dai feedback ricevuti da docenti, studenti, i membri del Comitato Tecnico Scientifico, il personale ATA e i genitori del Consiglio di Istituto.

E' quindi un documento a più mani che raccoglie le istanze e le aspettative di un territorio che ha a cuore la formazione dei suoi giovani.

L'Eredità del Futuro: Il Volto dello Spallanzani

Non esiste scuola che non sia, innanzitutto, un'esposizione al territorio, un ascolto della sua mancanza e del suo desiderio. Il territorio modenese, un tempo custode di una vocazione agricola purissima, ha vissuto il trauma della trasformazione: la crescita demografica e l'espansione industriale hanno rischiato di rendere città come Castelfranco Emilia dei "satelliti" senza centro, luoghi dove l'identità sembrava smarrirsi. In questo scenario, l'IIS L. Spallanzani non si pone come un freddo apparato burocratico, ma come una testimonianza viva. È una scuola che accetta la sfida di cucire insieme l'eredità del passato — le eccellenze DOP e IGP che sono la "carne" di questa terra — con l'urgenza di un'industria moderna che chiede di essere umanizzata.

La scuola come Campus: un corpo diffuso

L'istituto non è un contenitore chiuso, ma un "Campus", un corpo diffuso che respira attraverso i comuni della provincia. Questa frammentazione, che la logica del controllo vedrebbe solo come un limite o un dispendio di energie, è in realtà l'apertura di un varco: la scuola si fa strada, incontro, relazione con l'Altro. Certo, la mancanza di spazi idonei e il nomadismo forzato tra palestre e bus rappresentano una "ferita" logistica, ma è proprio in questo vuoto che si genera la spinta verso una nuova fondazione: sogno di Villa Sorra come "Campus Academy". Non un semplice edificio, ma un luogo del desiderio dove la tradizione si fa avanguardia.

Il "Saper fare": l'incontro con il Reale

Negli oltre settant'anni di storia dello Spallanzani, l'insegnamento non è mai stato un'astrazione, ma un incontro erotico con la materia. Nei laboratori — dal caseificio dove nasce il Parmigiano Reggiano all'acetaia, dalle serre domotiche alla distillazione — lo studente non "consuma" nozioni, ma sperimenta l'urto con il Reale. Le nuove direzioni verso l'Agricoltura delle Biotrasformazioni e lo Smart Agrifood non sono semplici aggiornamenti tecnici: sono atti di cura. Formare un tecnico o un



imprenditore oggi significa insegnargli che non c'è profitto senza rispetto per la terra, che l'innovazione deve essere sempre un'ecologia integrale.

Verso una nuova legge del benessere

La proposta formativa si amplia non per accumulazione, ma per rispondere a una vocazione. L'introduzione del quadriennale STEAM e il desiderio di un Liceo del Made in Italy o di un indirizzo sulla Chimica del Benessere indicano una direzione chiara: il "Good & Slow Style". La scuola si assume la responsabilità di anticipare il cambiamento, offrendo ai giovani non solo un mestiere, ma una bussola etica. L'obiettivo ultimo è trasformare il territorio in un "Campus sul Benessere", dove la Dieta Mediterranea e la cura dell'ambiente diventino la nuova Legge su cui fondare il futuro. Perché educare, in fondo, significa questo: permettere a ciò che è stato (la tradizione) di farsi promessa per chi deve ancora venire.

Le parole chiave di questo processo di cambiamento di cui vorremmo essere protagonisti sono: "Fiducia e Cura", "Benessere", "Ecologia integrale", "Filiera", "Dieta mediterranea" e "Alimentazione del futuro"

Il vasto territorio in cui l'IIS L. Spallanzani si trova a operare è un territorio di eccellenze agroalimentari, che oggi, rappresenta l'univa voce con un trend positivo in termini di bilancio regionale. A questo si deve aggiungere il settore turistico in costante aumento. Il turismo provinciale si sta delineando sempre più come un turismo enogastronomico dove le eccellenze dell'agrifood si coniugano con la cultura e l'arte del territorio.

VINCOLI

L'IIS L. Spallanzani insiste su un territorio vasto gestito dall'Unione della Terra dei Castelli (Vignola e Montombraro) e dall'Unione del Sorbara (Castelfranco e Manzolino) e pertanto collabora con diverse istituzioni che possono contribuire nella gestione della formazione sul territorio e nella promozione dell'inclusione.

Questo rappresenta a volte un vincolo e a volte una opportunità. Vincolo perché diverse sono le politiche attuate dagli Enti Locali mentre la scuola è unica, e si deve rapportare con modalità diverse e una mole di operatori che cambiano spesso proprio per la turnazione delle cariche nelle stesse Unioni di Comuni. L'Opportunità risiede nella possibilità che queste Unioni, in particolare l'Unione della Terra dei Castelli, molto virtuosa e con maggiore esperienza alle spalle, offrono alle scuole in termini di progettualità, eventi e collaborazioni.

Un altro vincolo è la numerosità delle sedi che lo Spallanzani ha sul territorio che implicano un



dispendio di energie e fondi nella gestione delle risorse umane e materiali e nel cercare di mantenere unica la visione e l'identità di istituto. La lontananza poi impedisce che gli studenti delle diverse sedi si conoscano e rende quasi impossibile realizzare eventi di istituto.

Il vero problema risiede negli spazi di cui l'IIS Spallanzani dispone, a Castelfranco, spazi costruiti in epoche diverse e poco idonei all'innovazione didattica che invece richiede ambienti ampi e diversificati. Molti spazi sono stati resi a norma con le attuali regole antisismiche ma altri necessitano di un intervento come gli stabili dell'azienda agraria di Gaggio in Piano, il Caseificio che per lo Spallanzani rappresenta un laboratorio importantissimo, gli spogliatoi e le serre di Castelfranco, e la sede di Manzolino, non proprio adatta a studenti e studentesse dai 15 ai 19 anni perchè costruita per ragazzini delle medie.

A breve verrà inaugurata la nuova Palazzina C che conterrà i nuovi laboratori di cucina e una nuova Aula Magna capiente come la precedente. La Nuova Palazzina, che verrà inaugurata speriamo già nel prossimo a.s., a fronte di nuovissimi laboratori, non contiene aule (come invece la precedente) pertanto non risolve il problema di spazi di apprendimento.

Alla sede di Castelfranco servono più aule e ambienti idonei a una didattica innovativa. La nostra idea sarebbe quella di abbattere o rinnovare completamente l'attuale palazzina B e creare con Villa Sorra un vero e proprio Campus Academy di respiro internazionale tutto dedicato non solo alla preservazione delle eccellenze del territorio, ma anche alla produzione, trasformazione agroalimentare e alla cucina del futuro.

Le sedi di Vignola avrà presto una sede nuova ed efficientissima costruita con i più moderni canoni dell'edilizia sostenibile e innovativa che sostituirà la sede esistente. La sede di Montombraro accogliente e adeguata come spazi ha recentemente inaugurato due nuovi laboratori di trasformazione agroalimentare. Diciamo che le sedi quindi hanno spazi didattici innovativi e accoglienti.

Non disponiamo nemmeno di Palestre, ad eccezione della sede di Montombraro. Questo implica un continuo spostamento sia a piedi che in bus e spesso lunghe (e talvolta estenuanti) trattative con gli EELL proprietari e le scuole del primo ciclo per trovare un accordo di utilizzo utile a tutti.

OPPORTUNITA'

Il territorio in cui l'istituto svolge la propria azione formativa è ampio e in crescita. La sua storia di eccellenze gastronomiche e la sua cultura in parte contadina l'ha resa una terra il cui stile di vita è invidiato e amato nel mondo.



La provincia di Modena è conosciuta sempre più nel mondo come la terra dei "motori", del "buon mangiare e del bel canto" e anche le industrie, per lo più enogastronomiche e meccaniche, che l'hanno resa ricca, non hanno intaccato questa sua fama, ma anzi hanno fatto di questa terra un luogo di turismo sempre più apprezzato e in crescita.

L'Istituto Lazzaro Spallanzani è importante in questo contesto perché ha una offerta formativa che, per alcuni indirizzi, è l'unica in tutta la provincia di Modena. Per questo siamo già ora, ma vorremmo diventare sempre più e sempre meglio, il Polo Agroalimentare, Ambientale e del Turismo della provincia, il Campus della Formazione e del Benessere per la promozione non solo del Made in Italy ma anche del Good & Slow Style del nostro territorio.

Per questo motivo lo Spallanzani ha ampliato la propria Offerta Formativa negli ultimi anni. Nel 2023 è nato il professionale quadriennale "Turismo Agroalimentare sostenibile STEAM" per sviluppare competenze negli studenti proprio per la promozione di una nuova forma di turismo agroalimentare sostenibile con specifiche competenze nell'utilizzo delle STEM in grado di coniugare il tutto con l'arte e la cultura locale.

Dall'a.s. 2025/2026 inoltre apriranno due Nuovi Tecnici Quadriennali 4+2 Agrari: il primo a Castelfranco Emilia "Agricoltura e Biotrasformazioni" e a Vignola "Agricoltura Smart e salvaguardia del territorio".

Infine, per completare la proposta formativa di filiera agroalimentare dello Spallanzani, sarebbe necessario e fondamentale che l'istituto potesse proporre altri indirizzi di scuola: in particolare un nuovo Quadriennale Chimico del Benessere, Nutrizione e Innovazione Alimentare e un Liceo del Made in Italy.

I due indirizzi liceali e il quadriennale Benessere, Nutrizione e Innovazione Alimentare sarebbero fondamentali per completare lo sviluppo di un territorio che vuole coniugare passato e futuro del settore enogastronomico nella promozione delle eccellenze della sua cucina ma anche sviluppare nuove consapevolezze culturali basate sullo sviluppo di una economia più rispettosa della salvaguardia dell'ambiente e delle nuove tecnologie per sperimentare processi innovativi di un'alimentazione equilibrata per il benessere delle persone, degli animali e dell'ambiente. Per questo sarebbe importante creare nel territorio un Campus sul Benessere che salvaguardi il meglio e le eccellenze della tradizione con un'attenzione sull'Alimentazione del Futuro .



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

LAZZARO SPALLANZANI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	MOIS011007
Indirizzo	VIA SOLIMEI 23 CASTELFRANCO EMILIA 41013 CASTELFRANCO EMILIA
Telefono	059926022
Email	MOIS011007@istruzione.it
Pec	mois011007@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.istas.mo.it

Plessi

LAZZARO SPALLANZANI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	MORA011017
Indirizzo	VIA SOLIMEI 21/22 CASTELFRANCO EMILIA 41013 CASTELFRANCO EMILIA
Edifici	<ul style="list-style-type: none">• Via SOLIMEI 21/a - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO• Via SOLIMEI 21/b - 41013 CASTELFRANCO



EMILIA MO

- Via SOLIMEI 21/E - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via Magenta 10 - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via SOLIMEI 21/c - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via SOLIMEI 21/d - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via Solimei 27 EST/2 - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via SOLIMEI 21/EST - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO

Indirizzi di Studio

- OPERATORE AGRICOLO
- AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE

Totale Alunni 590

SPALLANZANI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	MORA011028
Indirizzo	VIA PER SASSUOLO 2158 VIGNOLA 41058 VIGNOLA
Edifici	<ul style="list-style-type: none">• Via PER SASSUOLO 2158 - 41058 VIGNOLA MO



Indirizzi di Studio

- OPERATORE AGRICOLO
- AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Totale Alunni

179

SPALLANZANI (PLESSO)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Codice

MORA011039

Indirizzo

VIA SERRE 200 MONTOMBRARO DI ZOCCA 41059
ZOCCA

Edifici

- Via SERRE 200 - 41050 ZOCCA MO

Indirizzi di Studio

- OPERATORE AGRICOLO
- AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Totale Alunni

207

SPALLANZANI- SEZ. CARCERARIA (PLESSO)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Codice

MORA01104A

Indirizzo

- CASTELFRANCO EMILIA

Indirizzi di Studio

- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO



RURALE

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Totale Alunni

12

SPALLANZANI (PLESSO)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Codice

MORA01151L

Indirizzo

VIA SOLIMEI 23 CASTELFRANCO EMILIA 41013
CASTELFRANCO EMILIA

Edifici

- Via SOLIMEI 21/a - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO

Indirizzi di Studio

- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
- VALORIZ.NE COMMERC.NE DEI PROD. AGRIC. DEL TERRIT. OPZIONE

SPALLANZANI (PLESSO)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Codice

MOTA011013

Indirizzo

VIA SOLIMEI 21/22 - 41013 CASTELFRANCO EMILIA

Edifici

- Via SOLIMEI 21/a - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via SOLIMEI 21/b - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO



- Via SOLIMEI 21/E - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via Magenta 10 - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via SOLIMEI 21/c - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via SOLIMEI 21/d - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via Solimei 27 EST/2 - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO
- Via SOLIMEI 21/EST - 41013 CASTELFRANCO EMILIA MO

Indirizzi di Studio

- AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.
- AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO QUADRIENNALE
- AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI QUADRIENNALE
- PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI
- VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Totale Alunni

183

Approfondimento

L'indirizzo Tecnico Agrario in realtà si trova nella sede diella frazione di Castelfranco E. di Manzolino.



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	21
	Chimica	4
	Enologico	1
	Informatica	6
	Multimediale	3
	Musica	1
	serra idroponica	1
	smart agrifood	1
	caseificio	1
	sala/bar	1
	ristorante	1
	Frantoio	1
	Erboristeria	1
	Trasformazione prodotti	2
	Acetaia	2
	Cantina	1
	Serre	6
Biblioteche	Classica	1
Aule	Magna	1
Strutture sportive	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	110
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	53



LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

PTOF 2025 - 2028

PC e Tablet presenti nelle biblioteche	6
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle biblioteche	1
PC e Tablet presenti in altre aule	150

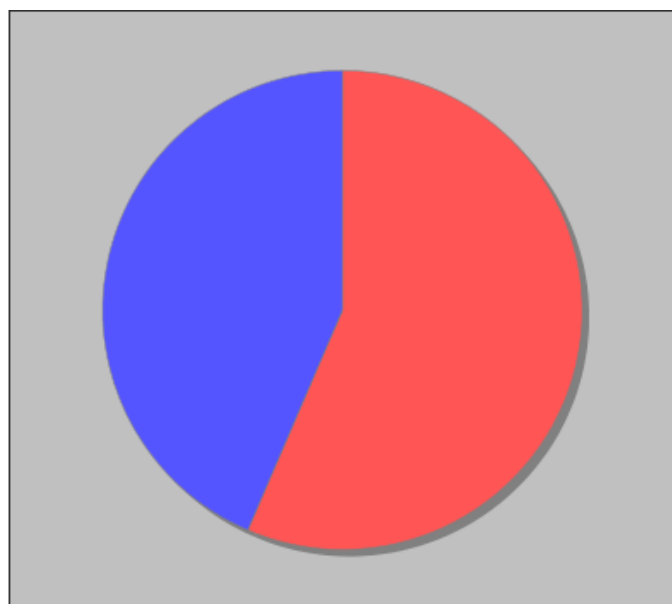


Risorse professionali

Docenti	201
Personale ATA	66

Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



- Docenti non di ruolo - 188
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola - 145

Distribuzione dei docenti a T.I. per anzianità nel ruolo di appartenenza (riferita all'ultimo ruolo)



- Fino a 1 anno - 22
- Da 2 a 3 anni - 37
- Da 4 a 5 anni - 24
- Piu' di 5 anni - 65



Aspetti generali

Vision di istituto: "Con Cura e Fiducia verso il futuro"

Il nostro istituto ha come punto di partenza i seguenti vincoli:

1. una forte caratterizzazione di indirizzi professionali in cui convergono studenti che spesso hanno alle spalle fallimenti scolastici o poca motivazione allo studio;
2. l'assenza di altri istituti scolastici secondari di secondo grado in tutto il territorio delle Terre del Sorbara rende talvolta la scelta dell'IIS L. Spallanzani quasi obbligata;
3. la ridotta frequenza di linee di trasporto scolastico nell'asse nord-sud del territorio condiziona in qualche caso la scelta delle famiglie.

D'altro canto intercettiamo anche le seguenti opportunità:

Siamo l'unico istituto statale in tutta la provincia ad avere alcuni degli indirizzi caratterizzanti: il professionale agrario, il professionale enogastronomico e i nuovi indirizzi quadriennali professionali e tecnici. Pertanto questo rende il nostro istituto appetibile per coloro che hanno un particolare interesse per l'agricoltura, l'enogastronomia e l'accoglienza turistica.

Molti studenti sceglie il nostro istituto per vocazione: alcuni sono studentesse e studenti che amano la natura e talvolta sono figli di agricoltori che hanno un'azienda e respirano la passione per la campagna da piccoli, poi ci sono gli studentesse e studenti che coltivano già da piccoli la passione per la cucina che poi una volta entrati nel nostro istituto affinano e definiscono meglio in una delle articolazioni che l'istituto offre.

Annotiamo anche un buon numero di studenti con eccellenti competenze sia nelle discipline professionalizzanti che nelle discipline di base: questi studenti partecipano ai progetti Erasmus Plus, ai PCTO all'estero e a numerosi contest in lingua Inglese e spesso vincono premi. Andiamo molto fieri di loro!

Abbiamo diverse sedi disseminate nel territorio con numerose aree verdi, molti e diversificati laboratori: per questo genitori e studenti lo prediligono per la possibilità di un più stretto contatto con l'ambiente e la natura.

Siamo un istituto scolastico che sperimenta progetti sempre nuovi, che possiede un proprio curriculum di studi che aggiorna costantemente, che ha posto sulla socialità, la relazione, l'empatia ,



l'innovazione e l'internazionalizzazione i pilastri della propria Offerta Formativa.

Da questi dati di contesto e dall'analisi del RAV per il prossimo triennio ci poniamo alcuni Traguardi e Obiettivi didattico/formativi.

AGGIUNGERE LE ECCELENZE DEGLI STUDENTI CHE SCELGONO I NOSTRO ISTITUTO PERCHÈ MOTIVATI, OPPURE FRATELLI SODDISFATTI O FIGLI DI IMPRENDITORI DEL SETTORE.

"Benessere"

Le maggiori criticità che incontriamo per garantire il successo formativo ai nostri studenti sono sono legati a due ordini di problemi.

1) Da un lato le difficoltà dei nostri studenti che ci appaiono sempre più sofferenti, soli, in balia di loro stessi, senza strumenti di difesa e di vita, senza prospettive e disorientati. Essi sono sicuramente lo specchio di una società in crisi, con cui la politica non ama fare i conti seriamente perché questo implicherebbe una seria introspezione, una presa d'atto e una verifica del proprio operato passato e presente che non è in grado e non vuole fare. I giovani che rappresentano il nostro futuro sono in crisi ma si preferisce far finta che così non sia, si preferisce vedere il positivo senza curarsi del delle gravi problematicità che incontrano la maggioranza dei nostri ragazzi. Chi lavora nella scuola lo sa bene.

In particolare il nostro istituto, accogliendo molti ragazzi che hanno scartato il liceo perché meno inclini allo studio, con alle spalle famiglie con meno strumenti e più in difficoltà, affronta quotidianamente, soprattutto nei primi due anni, studentesse e studenti con gravissimi problemi personali e familiari. La maggior parte di loro sono figli di famiglie separate e si sa, questo, tranne poche eccezioni, genera in loro sensi di colpa che spesso si traducono in difficoltà di relazione, di scarsissima autostima, di mancanza di affetto e di amore e difficoltà a manifestare correttamente amore e affetto. I docenti faticano davvero molto per riuscire, e ci riescono con molti studenti per fortuna, a trasformare i loro problemi in sfide da cogliere e da vincere con l'aiuto costante della scuola e con la ricerca della collaborazione della famiglia.

Anche l'alta numerosità di studenti con disabilità importanti che frequenta il nostro istituto, l'unico istituto secondario di secondo grado in tutta l'Unione del Sorbara, e quindi la scelta quasi obbligata per molti di loro è una sfida che abbiamo colto. L'IIS L. Spallanzani è infatti conosciuto in tutto il territorio per l'offerta formativa nei confronti degli studenti con disabilità. Se però la quantità di studenti con disabilità continuasse a crescere ciò diventerebbe un limite per l'offerta formativa che rischierebbe di diventare non realmente inclusiva.



2) L'altro problema risiede nei risultati Invalsi che, nonostante alcuni lievi miglioramenti, rimangono un obiettivo da perseguire.

Benessere degli studenti

Il lavoro dei docenti oggi è innanzitutto collegato a instaurare una relazione efficace con gli studenti che sono sempre più vulnerabili, disorientati, preda di ansie e stress, quando non sono vittime o autori di atti di bullismo e violenza psicologica e fisica. Il loro dolore interiore, la loro solitudine, la loro difficoltà a intraprendere il viaggio da piccoli adulti in un mondo che non fornisce loro valori di fondamento e orientanti è sempre più la sfida che ogni giorno ci interpella e ci interroga. Questo disorientamento, questo disagio forse dovrebbero seriamente essere colti da una società che non riesce a curarsi dei suoi futuri cittadini perchè i valori su cui si fonda sono in crisi e non riesce ad offrire alternative credibili.

Per questo motivo il nostro istituto è impegnato in prima linea a proporre una didattica dell'accoglienza volta da un lato a stabilire valori e regole di rispetto delle persone e dell'ambiente e dall'altro a innovare la relazione educativa fondandola sullo stile del Socio-Emotional Learning, del benessere a scuola e su una didattica innovativa ribaltata, da meramente trasmissiva a concreta, basata sulla scoperta, sulla fenomenologia degli eventi e dei fatti, sull'esperienza e l'incontro con figure carismatiche, rappresentative di realtà e professioni, esperti di contenuti e competenze significativamente utili per la formazione delle studentesse e degli studenti e per il loro progetto di vita. La didattica deve essere REALMENTE LABORATORIALE come suggeriscono le nuove normative soprattutto per indirizzi di scuola come quelli presenti nel nostro istituto.

La lezione dovrà essere sempre più frequentemente svolta all'interno di ambienti laboratoriali e orientativa indoor o outdoor che siano come il caseificio, la serra, il laboratorio Smart Agrifood o l'azienda agraria. Anche le attività all'esterno degli spazi scolastici in contesti di realtà sono occasioni speciali di apprendimento da non trascurare. Le discipline di base dovranno essere svolte in modalità interattiva, ludica, laboratoriale e in connessione con le altre discipline come la didattica per competenze e problemi suggerisce, in linea e nel rispetto del Curricolo di istituto.

In sintesi due obiettivi: il primo è il benessere degli studenti che sempre più è fragile, dall'altro un obiettivo relativo agli esiti nell'apprendimento e nei risultati Invalsi.

Solo cercando di instaurare relazioni efficaci prevenendo disagio e dispersione si può progettare un'offerta formativa di recupero e potenziamento delle competenze di base per un miglioramento degli apprendimenti.

Benessere dei docenti e del personale



Anche il benessere dei docenti e del personale scolastico è molto importante perché formano, insieme, la comunità educante che appunto INSIEME, educa. Inoltre, più il personale è coinvolto, consapevole delle scelte didattiche e organizzative, più è motivato e formato e meglio collabora nella educazione degli studenti stessi e può dare il proprio personale contributo.

Per questo motivo abbiamo pensato non solo a una formazione coerente con gli obiettivi del PTOF ma anche di ricavare momenti per la socializzazione e la relazione in contesti extra scolastici per instaurare rapporti più solidi.

Miglioramento degli Esiti e dei risultati Invalsi.

Le priorità collegate con gli esiti sono quindi di puntare sicuramente sul consolidamento delle discipline di base ma anche consolidare le competenze professionalizzanti per approfondire tematiche nuove e affrontare le sfide che il futuro ci pone.

La premessa per arrivare a un apprendimento autentico, non finalizzato al solo voto e a conoscenze nozionistiche e mezzo per raggiungere le priorità correlate al miglioramento degli esiti è connesso alla capacità di riuscire a stabilire relazioni efficaci nella salvaguardia del benessere degli studenti attraverso una didattica attenta alle relazioni, che insegna a riconoscere e gestire le emozioni, che cerca di trovare strategie didattico-pedagogiche per risolvere le problematiche personali e di gruppo, che si fonda sul FARE ESPERIENZE CONCRETE affrontando le varie problematiche in modo interdisciplinare e con un approccio fenomenologico basato sul problema Phenomena Based Learning .

L'obiettivo è quindi permettere agli studenti di apprendere facendo , in modo consapevole e competenze, non solo nelle discipline di base ma anche in quelle professionalizzanti.

Lavoreremo molto per migliorare le competenze nelle STEM, nell'Inglese, nella capacità comunicativa in Lingua Italiana e nelle discipline professionalizzanti.

Il PDM seguirà passo-passo il nostro cammino nei prossimi tre anni.

Individueremo un TEAM responsabile del PDM e del PTOF in raccordo con quanto emerso dal RAV per raggiungere i risultati prefissati attraverso un continuo riallineamento del percorso.

Principali elementi innovativi

I principali elementi innovativi per il raggiungimento degli obiettivi descritti in precedenza sono l'innovazione didattica, nello specifico basata su approcci collegati alle strategie didattiche per migliorare l'apprendimento messo appunto dalle più moderne soluzioni delle neuroscienze e quindi sulla costruzione di una relazione autentica con gli studenti, indirizzata a riconoscere e gestire le



emozioni , i sentimenti e i valori, con un approccio al "problema", laboratoriale ed esperienziale , a cui deve seguire un diverso sistema valutativo.

Una didattica orientativa e quindi sempre più aperta al territorio e alle altre agenzie educative ma anche al mondo più virtuoso delle imprese e delle realtà professionali, svolta in sinergia con esperti provenienti dal mondo del lavoro delle professioni , dell'ITS e delle università ma anche ben innestata nel territorio e quindi sempre più in raccordo con gli EELL.

Alcune proposte sono:

1. inserire la disciplina Ed. ai Sentimenti in tutte le classi prime nel prossimo a.s. e successivamente, gradualmente in tutte le classi coinvolgendo anche i docenti tutor orientatori.
2. realizzare la sperimentazione di Matematica e Inglese per gruppi di livello con test iniziali di ingresso in classe prima.
3. prediligere modalità didattiche laboratoriali, su esperienze concrete e per progetti come UDA, Project Based Learning ecc.
4. privilegiare e valorizzare, con valutazione tramite rubriche, attività ed eventi quali Tour Spallanzani, Eventi e Conferenze, TEDx, Open Day e similari.
5. aggiornare il Curricolo e il Quadro Orario del Tecnico per differenziare l'indirizzo tradizionale dall'articolazione Viticoltura ed Enologia inserendo già dalla classe III la declinazione di Viticoltura al posto di Produzioni Vegetali, Trasformazione dei prodotti diventa Enologia e in quarta Biotecnologie Agrarie diventa Biotecnologie Vitivinicole.
6. realizzare una nuova linea di prodotti Benessere con cura per ricerca-sperimentazione con imprese e università, per una filiera agro alimentare più sostenibile .

Piano Formazione Docenti

Formazione docenti sul Phenomena Based Learning, Scuola delle emozioni, la Valutazione, AI, Neuroscienze.

Organizzare attività di recupero e potenziamento delle competenze base, corsi di Lingua Inglese, di Comunicazione efficace e Public Speaking e laboratori co-curricolari per rimotivare e migliorare l'apprendimento di tanti studenti a rischio dispersione, dare risalto e utilizzare molto più efficacemente il Peer Tutoring.



Rendere strutturale l'esperienza dei Referenti Pedagogici di Sede coordinate da un esperto Pedagogico che forma queste figure che sono di raccordo tra i docenti dei vari Consigli di Classe, gli studenti e le famiglie per affrontare le problematiche più critiche che via via si incontrano.

Piano di Miglioramento

Ciò che emerge di non sviluppato dal precedente PDM sono appunto la mancanza di UDA al Tecnico e la mancanza di UDA di filiera al prof. Agrario.

Pertanto per centrare la visione che mira a migliorare le competenze professionalizzanti di filiera nell'ottica dell'internazionalizzazione e l'innovazione credo sia opportuno puntare a:

- scegliere oculatamente le UDA del Curricolo: anche una sola ma ben fatta, ben valutata, con attenzione al prodotto finale e credendoci.
- far fare esperienze Erasmus e realizzare progetti di Internazionalizzazione ai nostri studenti ricordando lo sviluppo di capacità narrativa in Lingua Italiana e in lingua Inglese
- Puntare insieme ad alcuni progetti per lo sviluppo di competenze professionalizzanti, per la narrazione e per l'innovazione (TEDx-Giappone-SurvivalFood -Serate Spallanzani-Tour - Erasmus-Contest)
- Modificare le materie al Tecnico per differenziare l'indirizzo dall'articolazione.
- una nuova linea di prodotti OneHealth con cura per ricerca-sperimentazione con imprese e università, per una filiera agro alimentare più sostenibile

Altro punto dolente l'Orientamento in Entrata soprattutto a Castelfranco quindi:

- Scegliere laboratori per le scuole medie per fare qualcosa insieme ai più piccoli di tradizionale: cucina e piantare piantine e più innovativi per le medie come Serra Idroponica e Caseificio, Gelato e Yogurt)
- Scegliere di fare Serate Spallanzani - Serate Scuola di Cucina- Space Dinner aperte alla cittadinanza (per le sedi qualcosa anche online su Lavanda gnocco e dolci alla lavanda e ciliegia e amarena)
- Scuola di Tortellini con Sfoglino Sannicola per genitori e studenti medie con nostri studenti e nostri genitori

Un ultimo aspetto irrisolto riguarda l'Orientamento in Uscita dei ragazzi Diversamente abili da costruire con l'unione Terre del Sorbara e Terre dei Castelli.



LE SCELTE STRATEGICHE

Aspetti generali

PTOF 2025 - 2028



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la dispersione scolastica e aumentare i voti tra 81-90 all'Esame di Stato

Traguardo

Ridurre di 1 punto % la dispersione scolastica all'indirizzo professionale e avvicinarsi alla media regionale per il trasferimento in uscita al biennio del tecnico e raggiungere la % regionale nei voti 81-90 all'Esame di Stato

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati INVALSI di Matematica e Inglese con particolare attenzione all'indirizzo Tecnico tradizionale.

Traguardo

Raggiungere i valori regionali

● Competenze chiave europee

Priorità



Aggiornare il Curricolo di istituto. Migliorare il Curricolo del Tecnico come da DL 45/2025

Traguardo

Inserire nel Curricolo di istituto il Curricolo digitale e il Curricolo del benessere. Tecnico: migliorare e adeguare il Curricolo in base al DL 45/2025 in termini di sviluppo di competenze collegate all'indirizzo e all'articolazione. Inserire UDA collegate a indirizzi. Utilizzare rubriche per valutare UDA, INNOLAB, FSL, Openday, eventi e progetti

● **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al biennio



Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese



Piano di miglioramento

● Percorso n° 1: Cura e Fiducia a partire dalle emozioni

L'idea che la scuola possa intervenire sul benessere degli studenti non è più una opzione ma una necessità. Da alcuni anni infatti i primi mesi di scuola nel biennio soprattutto diventa sempre più complicato fare lezione tanto è il malessere e la scarsa scolarizzazione degli studenti che accogliamo.

Il numero di studenti con disabilità presenti sia nelle classi che in istituto, in generale, accuisce il problema perchè la complessità di gestione delle classi e degli studenti non solo mette in pericolo una reale didattica inclusiva ma anche la stessa offerta formativa.

Crediamo che il seme di qualsiasi proposta didattico-formativa possa germogliare solo se trova un terreno fertile e sufficientemente aperto. L'apertura all'azione didattica è conseguente al benessere interiore. Per questo occorre partire da qui.

La proposta si concretizza pertanto in poche chiare azioni didattiche.

1. Inserire Ed. alle Emozioni come materia aggiuntiva al biennio con le ore di Autonomia scolastica.
2. I primi due mesi di scuola nella classe 1^a sono principalmente dedicati all' Accoglienza in modo trasversale. Questo significa che si faranno una o più UDA sull'Accoglienza sia iniziale che in itinere non solo per formare e consolidare il gruppo classe ma anche per individuare malesseri, problemi e iniziare a trovare la "Cura".
3. Durante tutto il biennio verranno effettuate uscite didattiche solo in funzione della socialità e del benessere privilegiando Orienteering, Team Building e Sport.
4. Si inizia già dal biennio con la Peer Education creando un gruppo di studenti che verranno formati sia con attività di Team Building sia con il Peer Tutoring degli studenti più adulti. Queste attività verranno valutate come competenze sociali e di benessere.
5. Verranno realizzate attività di Peer education al posto degli Innolab al biennio e saranno inserite anche attività e UDA di orientamento.



6. Realizzare momenti di socialità strutturati anche per i docenti
7. Il Piano Formazione Docenti verterà su tematiche come Strategie delle Neuroscienze per migliorare il benessere e l'apprendimento, Team Building, AI, STEM, Socio Emotional Learning e Scuola di emozioni, Phenomena Based Learning, UDA per Competenze e valutazione.
8. Supportare i docenti con l'inserimento di figure nuove come le Referenti Pedagogiche di sede che dovranno interfacciarsi con i coordinatori e i CDC per la gestione delle complessità al biennio e coordinare le attività di Peer Education con l'ausilio della FS Inclusione e della Ref. PEER.
9. Come attività di orientamento a partire dalle classi terze verranno realizzate UDA coerenti con gli indirizzi di studio e di articolazione con un respiro di filiera. (es. UDA sul vino con un'attenzione non solo all'aspetto tecnico ma anche agli aspetti organolettici, sensoriali, culturali, letterari e di marketing).
10. Verranno realizzate UDA coerenti con indirizzi, Articolazioni e verranno aggiornate rubriche per valutare competenze sviluppate nelle UDA, FSL, Innolab, Eventi, Progetti, OpenDay, Tour, conferenze, TEDx e altro.
11. Verrà potenziata la didattica laboratoriale, in laboratorio, di Peer education, per progetti, outdoor, per eventi e per gruppi di lavoro.
12. Promuovere il Benessere a scuola anche prevenendo ogni forma di violenza e discriminazione, contrastando i fenomeni di bullismo anche informatico.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Aggiornare il Curricolo di istituto. Migliorare il Curricolo del Tecnico come da DL 45/2025

Traguardo



Inserire nel Curricolo di istituto il Curricolo digitale e il Curricolo del benessere. Tecnico: migliorare e adeguare il Curricolo in base al DL 45/2025 in termini di sviluppo di competenze collegate all'indirizzo e all'articolazione. Inserire UDA collegate a indirizzi. Utilizzare rubriche per valutare UDA, INNOLAB, FSL, Openday, eventi e progetti

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al biennio

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Il Curricolo di istituto verrà ampliato con il curriculum Digitale e il curriculum del benessere

Attività prevista nel percorso: Educazione alle emozioni



Descrizione dell'attività	<p>Inserimento della disciplina Ed. alle Emozioni come sperimentazione nella classe 1[^] del Tecnico 4+2 "Agricoltura smart e salvaguardia del territorio" e, se l'esperimento risulterà positivo (valutazione tramite questionario di gradimento e votazione), verrà estesa a tutte le classi del prime dei quadriennali e poi, gradualmente, di tutti gli indirizzi.</p> <p>L'attività verrà supportata anche con laboratori co-curricolari ad hoc.</p>
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2026
Destinatari	Docenti
	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Studenti
	Consulenti esterni
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)
	Riduzione dei divari territoriali
Responsabile	La coordinatrice delle Referenti Pedagogiche.
Risultati attesi	I risultati attesi saranno lo sviluppo di competenze sociali ma soprattutto dovrebbe migliorare il clima a scuola , il benessere e si dovrebbe ridurre la dispersione.

Attività prevista nel percorso: Peer education e Team Building

Descrizione dell'attività	Crediamo sia importante coinvolgere un numero sempre
---------------------------	--



maggiore di studenti in attività di Peer Tutoring.

La Peer Education può essere un volano per una educazione corretta alla Leadership positiva, al supporto e rafforzamento dell'autostima, al riconoscimento e rafforzamento delle competenze sociali e personali.

Vorremmo pertanto coinvolgere sempre più studenti supportandoli dapprima in un percorso di formazione al Team Building affinché siano in grado di diventare tutor e coach di studenti più giovani e più in difficoltà.

La nostra speranza è che anche studenti che inizialmente sono leader negativi nelle loro rispettive classi possano, in un percorso guidato, essere opportunamente coinvolti e diventare un supporto positivo per altri studenti loro compagni.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

6/2027

Destinatari

Docenti

Studenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Studenti

Consulenti esterni

Associazioni

Iniziative finanziate collegate

Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)

Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

Responsabile

Referenti Peer Education

Risultati attesi

Un maggior coinvolgimento degli studenti, un miglior clima di benessere una minore dispersione.

Coinvolgimento dei Peer tutors in attività di supporto ai compiti



pomeridiano per DSA;

Coinvolgimento dei Peer tutors in attività di supporto allo studio a studenti con BES in certe ore del mattino;

Coinvolgimento dei Peer tutors in progetti di socializzazione volti al recupero di studenti sospesi;

Coinvolgimento dei Peer tutors in attività di supporto ad alunni con diverse abilità.

Attività prevista nel percorso: Curricolo del benessere

Descrizione dell'attività	Vorremmo realizzare il Curricolo del benessere con attività e UDA coerenti e valutare con rubriche.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2028
Destinatari	Docenti
	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Consulenti esterni
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)
	Nuove competenze e nuovi linguaggi
Responsabile	Referente del Curricolo e Ref. Pedagogiche.
Risultati attesi	Un curricolo del Benessere che vede coinvolti studenti e docenti in percorsi di socializzazione, di accoglienza e progetti per il benessere personale.
	Promozione del benessere scolastico e relazionale degli



studenti, prevenzione di ogni forma di bullismo e cyberbullismo.

Attività strutturate per docenti;

UDA Accoglienza al biennio sul Benessere;

Formazione docenti sulle strategie messe a disposizione delle Neuroscienze per il miglioramento del clima di classe, dell'ascolto e degli apprendimenti

● **Percorso n° 2: Competenze Linguistiche e Logico/Matematiche**

Intendiamo potenziare l'apprendimento della Lingua Inglese inserendo una UL in più in alcune classi e iniziare un insegnamento della Lingua Inglese per gruppi omogenei di livello a partire dalle classi prime.

Vorremmo effettuare anche l'insegnamento della matematica per gruppi omogenei di Livello per un potenziamento delle competenze logico-matematiche a partire dalle classi prime dei quadriennali, per arrivare a supportare gli apprendimenti con azioni di recupero e potenziamento della Matematica attraverso Laboratori Cocurricolari e Innolab specifici dedicati alle discipline STEM. Ciò però dipende anche dalla possibilità di utilizzare docenti di matematica con ore di potenziamento.

Il Curricolo di Istituto verrà implementato di tre componenti il curricolo digitale a partire dal DIGCOMP3.0 e il Curricolo del Benessere e verranno previste valutazioni sull'acquisizione di competenze Sociali e Competenze Digitali, valorizzando anche competenze Comunicative e di Group Work.



Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Migliorare i risultati INVALSI di Matematica e Inglese con particolare attenzione all'indirizzo Tecnico tradizionale.

Traguardo

Raggiungere i valori regionali

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al bienni

Obiettivi di processo legati del percorso

○



Curricolo, progettazione e valutazione

Vogliamo implementare il Curricolo di istituto con il Curricolo del benessere soprattutto nel primo biennio. Nel curriculum verranno definiti obiettivi di competenze sociali da sviluppare, UDA e attività didattiche da realizzare per svilupparle e modalità di valutazione delle stesse.

○ Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Due obiettivi sono collegati a questo primo punto del PDM: per primo il supporto dei docenti con una formazione specifica sul SEL, sulle strategie delle neuroscienze al servizio dell'apprendimento, e sul Mindfulness; come secondo il ricercare momenti di socializzazione e condivisione relazionale dei docenti

Attività prevista nel percorso: Matematica con Gamification

Descrizione dell'attività	Verranno realizzati progetti e Innolab per introdurre la matematica con la Gamification e Serious games.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2027
Destinatari	Docenti
	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Consulenti esterni
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)



	Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori
Responsabile	Anna Cavalieri e Betti Stefania
Risultati attesi	Miglioramento delle competenze logico matematiche

● **Percorso n° 3: Caratterizzazione dei percorsi di indirizzo**

Visto la nuova normativa sulla riforma dei Tecnici (Legge n.79/2025) crediamo sia opportuno adeguare l'Offerta Formativa dell'indirizzo Tecnico e correlando discipline e contenuti alle articolazioni.

Conseguentemente dovrà anche essere modificato il Curricolo adattandolo alle nuove scelte che verranno effettuate.

Nello specifico si potrebbe già a partire dalla classe terza, modificare i contenuti di Produzioni Vegetali, focalizzandosi specificatamente sulla Viticoltura, di Trasformazione dei prodotti focalizzandosi sulle Trasformazioni Enologiche e, in quarta, Biotecnologie Agrarie che potrebbero essere maggiormente declinate nelle Biotecnologie Vitivinicole, mantenendo inalterato l'assetto delle discipline della classe quinta.

Anche il Curricolo quindi andrebbe adattato insieme al quadro orario e alle UDA che dovrebbero essere coerenti con la particolare articolazione scelta dagli studenti di indirizzo.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Aggiornare il Curricolo di istituto. Migliorare il Curricolo del Tecnico come da DL 45/2025



Traguardo

Inserire nel Curricolo di istituto il Curricolo digitale e il Curricolo del benessere. Tecnico: migliorare e adeguare il Curricolo in base al DL 45/2025 in termini di sviluppo di competenze collegate all'indirizzo e all'articolazione. Inserire UDA collegate a indirizzi. Utilizzare rubriche per valutare UDA, INNOLAB, FSL, Openday, eventi e proget

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Aggiornare il C. di istituto per il Tecnico adeguandolo al DL. 45/25 inserendo conoscenze e competenze coerenti con Indirizzi e Articolazioni.

Inserire nel C. di Istituto del Tecnico UDA coerenti con indirizzi, Articolazioni e PTOF e aggiornare rubriche da valutare competenze sviluppate in UDA, FSL, Innolab, Eventi, Progetti, OpenDay, Tour, conferenze e altro.

○ **Continuita' e orientamento**

Potenziare le azioni e le attività di orientamento

Attività prevista nel percorso: Nuovo Curricolo del Tecnico

Descrizione dell'attività

Modificare a partire dalla classe terza, i contenuti di Produzioni



Vegetali, focalizzandosi specificatamente sulla Viticoltura, di Trasformazione dei prodotti focalizzandosi sulle Trasformazioni Enologiche e, in quarta, Biotecnologie Agrarie che potrebbero essere maggiormente declinate nelle Biotecnologie Vitivinicole, mantenendo inalterato l'assetto delle discipline della classe quinta.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

6/2027

Destinatari

Docenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Studenti

Iniziative finanziate collegate

Nuove competenze e nuovi linguaggi

Responsabile

Ref. Curricolo e ref Dipartimento.

Risultati attesi

modifica dei contenuti di Produzioni Vegetali, focalizzandosi specificatamente sulla Viticoltura, di Trasformazione dei prodotti focalizzandosi sulle Trasformazioni Enologiche e, in quarta, Biotecnologie Agrarie che potrebbero essere maggiormente declinate nelle Biotecnologie Vitivinicole, mantenendo inalterato l'assetto delle discipline della classe quinta.

Attività prevista nel percorso: UDA del Vino

Descrizione dell'attività

Realizzare una UDA sul Vino con un compito di realtà concreto realizzato dagli studenti possibilmente con il coinvolgimento di persone anche esterne alla scuola.

Prima in classe quinta poi in quarta e infine già dalla classe terza.



Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2026
Destinatari	Docenti
	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Studenti
Iniziativa finanziata collegate	Nuove competenze e nuovi linguaggi
Responsabile	Ref. di indirizzo e di dipartimento.
Risultati attesi	Realizzare un evento aperto al territorio che abbia come filo rosso il vino.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Contenuti e curricoli: Il curriculum di istituto va implementato del Curriculum sul Benessere e sulle DlgComp3.0 e rimodulazione materie dell' indirizzo Tecnico Articolazione Viticoltura ed Enologia

Pratiche di apprendimento e insegnamento: Focalizzazione su UDA, laboratorialità, focus su attività ed eventi, Educazione ai Sentimenti e alle Emozioni. Referenti pedagogiche.

Leadership e Gestione della scuola: Socialità e benessere tra i docenti.

I principali elementi innovativi per il raggiungimento degli obiettivi descritti in precedenza sono l'innovazione didattica, nello specifico basata su approcci collegati alle strategie didattiche per migliorare l'apprendimento messo appunto dalle più moderne soluzioni delle neuroscienze e quindi sulla costruzione di una relazione autentica con gli studenti, indirizzata a riconoscere e gestire le emozioni, i sentimenti e i valori, con un approccio al "problema", laboratoriale ed esperienziale, a cui deve seguire un diverso sistema valutativo.

La sfida educativa che ci chiede di accogliere i bisogni di benessere degli studenti ci porta a individuare strategie didattiche e organizzative quali:

1. La determinazione di figure nuove le Referenti pedagogiche coordinate e formate da un esperto esterno. Queste figure sono un supporto ai coordinatori di classe nella gestione di casi e situazioni di classe complessi
2. Il supporto formativo a coordinatori e docenti sulle strategie didattiche messe a disposizione dalle Neuroscienze per il supporto all'apprendimento e alla gestione dei bisogni emotivi degli studenti
3. L'inserimento della disciplina Educazione alle Emozioni a partire dalle classi prime.

Un altro elemento innovativo è la forte enfasi della didattica orientativa sempre più aperta al territorio e alle altre agenzie educative ma anche al mondo più virtuoso delle imprese e delle realtà professionali, svolta in sinergia con esperti provenienti dal mondo del lavoro delle professioni, dell'ITS e delle università ma anche ben innestata nel territorio e quindi sempre più in raccordo con



LE SCELTE STRATEGICHE

Principali elementi di innovazione

PTOF 2025 - 2028

gli EELL.



Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

Progetti dell'istituzione scolastica



Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

● Progetto: TrasFormAzione

Titolo avviso/decreto di riferimento

Formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023)

Descrizione del progetto

Desideriamo formare il personale scolastico per tentare una vera e propria trasformazione digitale, didattica e organizzativa. Il progetto prevede infatti la realizzazione di corsi di formazione per il personale docente, rivolto a una formazione sull'utilizzo delle nuove tecnologie per implementare consapevolezza e competenze informatiche e digitali, sull'utilizzo di nuove tecnologie applicate alle discipline, sull'utilizzo di gestionali e applicativi per una gestione più efficace di siti ecommerce, di gestione magazzino-vendite, di gestione di un hotel per simulare la reception di un servizio accoglienza clienti e di gestione di un'azienda agraria con applicativi di Agricoltura 4.0. Il nostro istituto ha infatti 4 indirizzi: un tecnico agrario, un professionale agrario e due indirizzi professionali enogastronomici, uno tradizionale e un quadriennale del Turismo agroalimentare STEAM. Possediamo tre punti vendita per commercializzare i prodotti che coltiviamo e realizziamo nei laboratori di trasformazione.

Importo del finanziamento



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

€ 94.272,92

Data inizio prevista

15/02/2024

Data fine prevista

22/09/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	120.0	0

Approfondimento progetto:

Il progetto PNRR Trasformazione è stato prorogato ed è terminato nel settembre 2025. Abbiamo raggiunto e superato il target previsto.



Riduzione dei divari territoriali

● Progetto: Emotional Learning

Titolo avviso/decreto di riferimento

Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

Descrizione del progetto

Il nostro istituto accoglie molti studenti con fragilità e difficoltà varie dovute principalmente al background familiare e in secondo luogo a problematiche legate a difficoltà di apprendimento e demotivazione per precedenti fallimenti scolastici. Nel corso degli anni la consapevolezza della



necessità di un cambio di didattica che, anche in risposta alla normativa scolastica, si sviluppasse nell'ottica di una sempre maggiore personalizzazione e individualizzazione degli interventi e nell'acquisizione di nuovi strumenti didattici che consentissero ai docenti di agire oltre la didattica puramente trasmissiva focalizzata all'acquisizione di nozioni e contenuti. Abbiamo infatti redatto un nuovo curriculum di istituto a partire dallo sviluppo di competenze di vita e professionalizzanti e alla redazione di rubriche di valutazione per consentire un cambio di valutazione più mirata a verificare lo sviluppo di competenze. Abbiamo puntato nel PTOF a rendere sempre più consapevoli i docenti della necessità di una formazione specifica mirata ad acquisire competenze nuove didattiche e metodologiche incentrate sulle relazioni, sull'Empatia, sulle emozioni: l'apprendimento infatti è un processo che non coinvolge solo la mente e l'intelletto ma è una esperienza completa che mette in moto tutti i nostri sensi e le nostre emozioni. Solo così l'apprendimento diventa tale e significativo per le persone e solo così si radica e si costruisce. Cambiare vuol dire accettare di modificare qualcosa del nostro 'habitus', significa ammettere a noi stessi che forse c'è qualcosa della nostra didattica, del nostro modo di fare o di comunicare, da migliorare, da perfezionare, perchè non è efficace come dovrebbe. Purtroppo però, a fronte di tanti docenti che si sono lasciati coinvolgere in questo processo di cambiamento, ci sono alcuni che non vogliono mettersi in discussione. Per questo abbiamo chiamato questo nostro progetto Emotional Learning, per significare in modo chiaro e netto che la scuola crede che l'unica via per raggiungere i nostri ragazzi e prevenire e combattere la dispersione è instaurare con loro un diverso approccio relazionale che parta dalle emozioni fino ad arrivare all'apprendimento. Il progetto mira quindi a coinvolgere i docenti in percorsi di mentoring, coaching, recupero e potenziamento di competenze, coinvolgimento dei genitori, comprese le scuole del primo ciclo e gli enti che agiscono sul territorio partendo da percorsi di relazione, di Mindfulness e di Social Emotional learning.

Importo del finanziamento

€ 257.183,93

Data inizio prevista

05/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	310.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	310.0	0

● Progetto: SpalleggiAMOci

Titolo avviso/decreto di riferimento

Riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024)

Descrizione del progetto

Poichè il nostro istituto accoglie molti studenti con fragilità e difficoltà varie dovute principalmente al background familiare e in secondo luogo a problematiche legate a difficoltà di apprendimento e demotivazione per precedenti fallimenti scolastici, il nostro progetto intende realizzare una serie di azioni di recupero di motivazioni e competenze base partendo dall'empatia, dal ristabilire una relazione emozionale con le studentesse e gli studenti in difficoltà.

Importo del finanziamento

€ 192.158,26

Data inizio prevista

17/04/2024

Data fine prevista

15/09/2025

Risultati attesi e raggiunti



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	310.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	310.0	0



Nuove competenze e nuovi linguaggi

● Progetto: Laboratori di orientamento sulle STEM - a.s. 2025-2026

Titolo avviso/decreto di riferimento

Laboratori di orientamento sulle STEM a.s. 2025-2026 - Scuole statali

Descrizione del progetto

L'obiettivo dell'intervento è quello di promuovere la partecipazione delle studentesse, degli studenti e dei docenti dell'Istituto a laboratori di orientamento sulle STEM nell'anno scolastico 2025-2026, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), in coerenza con quanto previsto dal decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 settembre 2023, n. 184, con il quale sono state adottate le "Linee guida le discipline STEM".

Importo del finanziamento

€ 10.000,00

Data inizio prevista

26/06/2025

Data fine prevista

31/12/2025



Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0

● Progetto: Work in Studing

Titolo avviso/decreto di riferimento

PCTO sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e all'estero (D.M. 88/2025) - Scuole statali

Descrizione del progetto

Il progetto si propone di integrare le discipline STEM con le specificità dei tre indirizzi del nostro istituto..

- **Indirizzo Agrario:** Gli studenti potrebbero partecipare a stage presso aziende agricole che utilizzano tecnologie di precisione (come i droni per il monitoraggio dei campi), biotecnologie per il miglioramento genetico delle colture e sistemi avanzati per la gestione sostenibile delle risorse idriche e del suolo. Verranno approfonditi aspetti di chimica del suolo, biologia vegetale e considerando l'impatto della digitalizzazione e dell'intelligenza artificiale sull'agricoltura moderna. Inoltre parteciperanno a approfondimenti del settore enologico lavorando in cantine e in aziende vitivinicole.
- **Indirizzo Turistico:** Gli studenti avranno modo di sviluppare competenze di comunicazione in lingua straniera, in accoglienza turistica nei luoghi scelti dal progetto non solo attraverso l'esperienza di stage presso Hotel e Resort ma anche partecipando a eventi come fiere, mostre e attività culturali e ricreative realizzate nelle località suddette.
- **Indirizzo Enogastronomico:** Il focus sarà lo sviluppo di competenze professionalizzanti nel settore cucina, pasticceria. e Sala/Bar dei vari hotels e resort delle località prestabilite. Sono inoltre previste visite ad aziende vinicole che impiegano biotecnologie avanzate o ristoranti che applicano l'innovazione gastronomica, con attenzione alla sostenibilità delle filiere. La mobilità all'estero è fondamentale per lo sviluppo di competenze trasversali e il



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

multilinguismo. Gli studenti miglioreranno le proprie competenze linguistiche attraverso l'uso della lingua locale e dell'inglese come lingua veicolare, arricchendo il vocabolario tecnico e la comunicazione interculturale. Saranno integrati workshop linguistici specifici e attività di conversazione quotidiana. Il progetto favorirà anche lo sviluppo nella soluzione di problemi e di abilità nel teamwork e nella comunicazione, e un migliore orientamento professionale grazie al contatto diretto con realtà lavorative internazionali. Oltre alle competenze tecniche e linguistiche, il progetto promuoverà un profondo scambio culturale, permettendo agli studenti di confrontarsi con diverse metodologie di lavoro, stili di vita, tradizioni culinarie o pratiche agricole. Ciò arricchirà la loro prospettiva globale e la consapevolezza interculturale, preparandoli a operare in un contesto lavorativo globalizzato.

Importo del finanziamento

€ 149.210,00

Data inizio prevista

21/05/2025

Data fine prevista

30/06/2026

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Studenti che hanno beneficiato di periodi di studi all'estero	Numero	0.0	0
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0



Aspetti generali

La Vision di istituto: "Con Cura e Fiducia verso il futuro" orienterà le scelte didattiche, organizzative e l'Offerta Formativa del nostro istituto nei prossimi triennio.

Gli obiettivi che ci poniamo sono in primis la cura e l'ascolto dei bisogni degli studenti per recuperare la loro motivazione e per concentrarci, in un secondo momento, nel supportare l'apprendimento e il miglioramento delle performances in termini di competenze e conoscenze e quindi di miglioramento dei risultati Invalsi e scolastici.

Solo cercando di instaurare relazioni efficaci prevenendo disagio e dispersione si può progettare un'offerta formativa di recupero e potenziamento delle competenze di base per un miglioramento degli apprendimenti.

Anche il benessere dei docenti e del personale scolastico è molto importante perché formano, insieme, la comunità educante che appunto INSIEME, educa. Inoltre, più il personale è coinvolto, consapevole delle scelte didattiche e organizzative, più è motivato e formato e meglio collabora nella educazione degli studenti stessi e può dare il proprio personale contributo.

Per questo motivo abbiamo pensato non solo a una formazione coerente con gli obiettivi del PTOF ma anche di ricavare momenti per la socializzazione e la relazione in contesti extra scolastici per instaurare rapporti più solidi.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

SPALLANZANI

MOTA011013

Indirizzo di studio

- **AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.**
- **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO QUADRIENNALE**
- **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI QUADRIENNALE**
- **PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in



prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento

permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi

e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.

- organizzare attività produttive ecocompatibili.

- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e

assicurando tracciabilità e sicurezza.

- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi;

riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.

- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto



ambientale.

- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività

agricole integrate.

- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni

ambientali e territoriali.

- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle

caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate

all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione

dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

● VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento

permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi

e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti



e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.

- organizzare attività produttive ecocompatibili.

- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando

tracciabilità e sicurezza.

- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi;

riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.

- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.

- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività

agricole integrate.

- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni

ambientali e territoriali.

- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle

caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Nell'articolazione "Viticultura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate

all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e



commercializzazione
dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Istituto/Plessi	Codice Scuola
LAZZARO SPALLANZANI	MORA011017
SPALLANZANI	MORA011028
SPALLANZANI	MORA011039
SPALLANZANI- SEZ. CARCERARIA	MORA01104A
SPALLANZANI	MORA01151L

Indirizzo di studio

- **OPERATORE AGRICOLO**
- **SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva



interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.

- collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.

- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.

- interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le p

rovvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.

- organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo



modalità per

la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.

- prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di

marketing.

- operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle s

ituazioni di rischio.

- operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi,

ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.

- prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree

protette, di parchi e giardini.

- collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti

fondari

ed agrari e di protezione idrogeologica.

● ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE

● AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali

essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;



- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la



realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni;
- gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche;
- supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali;
- descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati;
- intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento;
- collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale;
- gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale;
- gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento



fondario e di sviluppo rurale;

- individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;



- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;



- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA



QUADRIENNALE

● ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.



Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

● VALORIZ.NE COMMERC.NE DEI PROD. AGRIC. DEL TERRIT. OPZIONE

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.



- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
- interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le



provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.

- applicare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi e per la gestione della

trasparenza, della tracciabilità e rintracciabilità.

- organizzare attività di valorizzazione e commercializzazione delle produzioni agro-alimentari mediante

le diverse forme di marketing, proponendo e adottando soluzioni per i problemi di logistica.

- favorire attività integrative delle aziende agrarie anche mediante la promozione di agriturismi,

ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.

- collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni

dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione

- proporre soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri

di qualità e sicurezza coerenti con le normative nazionali e comunitarie.

- valutare ipotesi diverse di valorizzazione dei prodotti attraverso tecniche di comparazione.

- promuovere azioni conformi alla normativa nazionale e comunitaria per la commercializzazione dei prodotti.

Approfondimento

PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO NELLE ARTICOLAZIONI DI CUCINA, SALA/BAR, PASTICCERIA E ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diploma professionale negli istituti alberghieri (IPSEOA) mira a formare figure che non siano semplici esecutori, ma veri e propri manager dell'ospitalità. Al termine del quinquennio, lo studente deve possedere una solida base culturale unita a competenze tecniche avanzate, orientate alla valorizzazione del territorio e del "Made in Italy".



1. ENOGASTRONOMIA (CUCINA)

Il diplomato in cucina è il responsabile della preparazione e della qualità dei pasti.

- Gestione della produzione: Saper organizzare i cicli di lavorazione, dalla scelta delle materie prime alla conservazione, applicando tecniche di cucina tradizionale e d'avanguardia.
- Ingegneria del Menu: Capacità di progettare menu bilanciati dal punto di vista nutrizionale ed economico (Food Cost).
- Food Safety: Applicare rigorosamente i protocolli HACCP e le normative sulla sicurezza alimentare.
- Innovazione e Salute: Adattare le ricette alle diverse esigenze dietetiche (intolleranze, allergie, scelte etiche).

2. SALA BAR E VENDITA

Questo profilo è l'anello di congiunzione tra la cucina e il cliente, focalizzato sul servizio e sulla vendita.

- Servizio Professionale: Padroneggiare le diverse tecniche di servizio (all'inglese, alla francese, al guéridon) e le regole del galateo.
- Mixology e Caffetteria: Preparare cocktail internazionali e gestire il servizio bar con competenze di caffetteria avanzata.
- Sommellerie: Conoscere le principali etichette e saper consigliare l'abbinamento cibo-vino ottimale.
- Marketing e Comunicazione: Utilizzare tecniche di vendita persuasiva e gestire le lamentele con professionalità.

3. ACCOGLIENZA TURISTICA

Il traguardo è formare un esperto nella gestione del front-office e nella promozione del territorio.

- Front Office & Back Office: Gestire le procedure di check-in/check-out e le prenotazioni



attraverso software gestionali specifici (PMS).

- Relazioni Pubbliche: Comunicare con i clienti in almeno due lingue straniere, fornendo informazioni turistiche accurate.
- Promozione Territoriale: Collaborare con enti locali per valorizzare le risorse ambientali, artistiche ed enogastronomiche della zona.
- Crisis Management: Saper gestire situazioni di emergenza o reclami complessi garantendo la soddisfazione del cliente.

4. PASTICCERIA

Articolazione specifica per chi si focalizza sull'arte bianca e la decorazione.

- Tecniche di Pasticceria: Realizzare impasti base, creme, cioccolateria e prodotti lievitati seguendo criteri artigianali o industriali.
- Cake Design ed Estetica: Curare la presentazione dei dolci e dei dessert al piatto con criteri di estetica moderna.
- Gestione di Laboratorio: Organizzare gli spazi di lavoro e i tempi di lievitazione/cottura su larga scala.

5 COMPETENZE TRASVERSALI

Oltre alle specializzazioni, tutti i diplomati devono raggiungere questi obiettivi:

- Lingue Straniere: Utilizzare l'inglese e una seconda lingua per scopi professionali (settore turistico).
- Sostenibilità: Ridurre gli sprechi alimentari e gestire correttamente il ciclo dei rifiuti (economia circolare).
- Digitalizzazione: Utilizzare strumenti digitali per la promozione sui social media e la gestione



della reputation aziendale.

SBOCCHI PROFESSIONALI E LAVORATIVI

Percorso Esempi di carriera Lavoro Diretto Chef, Maître, Barman, Receptionist, Pastry Chef, Food & Beverage Manager. Istruzione Superiore. Accesso agli ITS Academy (Turismo e Nuove tecnologie per il Made in Italy). Università Scienze Gastronomiche, Economia del Turismo, Management Alberghiero.

PROFESSIONALE AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

L'indirizzo Professionale in "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane" (spesso abbreviato in Agricoltura e Sviluppo Rurale) si distingue dall'indirizzo Tecnico per un approccio molto più pratico e operativo, fortemente orientato alla realtà locale e alla multifunzionalità delle aziende agricole.

Mentre il tecnico progetta e dirige, il professionista è colui che agisce direttamente sui processi, curando l'integrazione tra produzione, ambiente e servizi al territorio

Ecco i principali traguardi in uscita:

1.GESTIONE OPERATIVA DELLE PRODUZIONI

Il diplomato acquisisce le competenze per intervenire direttamente nelle diverse fasi della filiera.

- Conduzione di colture e allevamenti: Saper gestire i cicli colturali e le tecniche di allevamento applicando i protocolli di agricoltura integrata e biologica.
- Manutenzione e Meccanizzazione: Utilizzare e mantenere in efficienza le macchine agricole e gli impianti (irrigazione, stalle automatizzate, serre).
- Benessere Animale e Sanità: Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie e del benessere degli animali in produzione.

2 VALORIZZAZIONE PRODUZIONI DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY

Questo traguardo riguarda la capacità di dare valore aggiunto ai prodotti locali.



- Filiera Corta: Gestire le attività di trasformazione artigianale dei prodotti e la loro vendita diretta (agriturismo, mercati contadini).
- Promozione Turistico-Rurale: Collaborare all'organizzazione di servizi legati al turismo rurale, all'educazione alimentare e alle fattorie didattiche.
- Certificazioni: Operare all'interno dei disciplinari per i prodotti tipici (DOP, IGP, prodotti tradizionali).

3.GESTIONE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Un traguardo specifico di questo indirizzo è la cura delle zone marginali e dei boschi.

- Interventi selvicolturali: Collaborare nella gestione dei boschi, nel taglio controllato e nel rimboschimento.
- Tutela del Paesaggio: Realizzare interventi di sistemazione idraulico-agraria leggera per prevenire l'erosione e il dissesto del suolo.
- Economia Montana: Valorizzare le risorse specifiche delle aree montane (erbe officinali, funghi, piccoli frutti, legname).

4. SOSTENIBILITA' E SICUREZZA

-
- Agricoltura Sostenibile: Applicare tecniche a basso impatto ambientale e gestire correttamente il ciclo dei rifiuti e dei sottoprodotti agricoli.
-



- Sicurezza sul Lavoro: Operare nel pieno rispetto delle norme sulla sicurezza e salute dei lavoratori nei contesti agricoli.

SBOCCHI PROFESSIONALI E LAVORATIVI

Il diplomato professionale è una figura pratica e versatile, pronta per il mercato del lavoro locale.

Area di Impiego	Ruoli Tipici
Azienda Agricola	Responsabile operativo di campo, addetto specializzato agli allevamenti.
Agro-Meccanica	Operatore specializzato in macchine agricole moderne (agricoltura di precisione).
Settore Forestale	Operatore in squadre di manutenzione del verde pubblico, parchi e aree boschive.
Servizi Rurali	Addetto all'accoglienza in agriturismi o fattorie sociali.
Formazione Continua	Accesso agli ITS Academy o all'Università (Agraria, Scienze Forestali).

TECNICO AGRARIO DI PRODUZIONI E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

L'articolazione "Viticoltura ed Enologia" rappresenta la specializzazione più verticale del percorso tecnico agrario. Mentre l'indirizzo generale si occupa di diverse colture e trasformazioni, questo si focalizza esclusivamente sulla filiera del vino : dalla scelta del vitigno alla gestione della cantina, fino alla commercializzazione della bottiglia.



Ecco i traguardi in uscita specifici per questo profilo:

1. COMPETENZE IN VITICOLTURA (GESTIONE VIGNETO)

Il diplomato è in grado di gestire l'intero ciclo biologico della vite con un approccio moderno e sostenibile.

- Progettazione dell'impianto: Scegliere i vitigni e i portinnesti più adatti al terroir e alle esigenze di mercato.
- Gestione agronomica: Dirigere le operazioni di potatura, gestione del suolo e difesa fitosanitaria (lotta integrata e biologica).
- Vigneto 4.0: Utilizzare tecnologie digitali per il monitoraggio dello stress idrico e la prevenzione delle malattie tramite modelli previsionali.

2. COMPETENZE IN ENOLOGIA (CANTINA)

Il traguardo principale è il controllo totale della trasformazione dell'uva in vino.

- Gestione delle fermentazioni: Monitorare i processi biochimici e l'uso di biotecnologie (lieviti selezionati, enzimi) per orientare il profilo organolettico del vino.
- Tecniche di affinamento: Gestire la maturazione del vino in diversi contenitori (acciaio, legno, anfore) e le fasi di stabilizzazione e chiarifica.



- **Analisi Chimico-Fisiche:** Saper operare in laboratorio per analizzare mosti e vini, interpretando i parametri (acidità, zuccheri, alcol, polifenoli) per correggere eventuali difetti.

3.MARKETING E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

Il vino è un prodotto fortemente regolamentato e legato alla promozione del territorio.

- **Normativa specifica:** Conoscere a fondo il "Testo Unico del Vino" e i disciplinari di produzione (DOCG, DOC, IGT).
- **Storytelling e Export:** Saper comunicare il valore culturale del vino e gestire le strategie di marketing per i mercati nazionali ed esteri.
- **Economia di filiera:** Elaborare analisi dei costi di produzione e valutare la redditività della cantina.

A differenza di altri indirizzi, chi sceglie Viticoltura ed Enologia può accedere a un Sesto Anno di Specializzazione.

- **Titolo di Enotecnico:** Questo anno aggiuntivo permette di ottenere un titolo professionale riconosciuto a livello europeo, che abilita alla direzione tecnica di grandi cantine e complessi enoindustriali.
- **Competenze avanzate:** Si approfondiscono la meccanica enologica, la spumantizzazione e le tecniche di marketing internazionale.

SBOCCHI PROFESSIONALI E ACCADEMICI



Se il tecnico delle "Produzioni e Trasformazioni" ha una visione ampia (latte, olio, cereali), il diplomato in Viticoltura ed Enologia è uno specialista puro: è la figura che trasforma il patrimonio agricolo in un'esperienza sensoriale, garantendo che ogni bottiglia sia sicura, legale e competitiva.

Ambito	Ruoli Tipici
Cantina e Azienda	Responsabile di cantina, tecnico viticolo, responsabile controllo qualità.
Consulenza.	Libera professione come Perito Agrario o Enotecnico (post 6° anno).
Laboratorio	Tecnico addetto alle analisi enochimiche e microbiologiche.
Università	Accesso naturale a Viticoltura ed Enologia (Classe L-25) per il titolo di Enologo.

TECNICO AGRARIO DI PRODUZIONI E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

L'indirizzo "Produzioni e trasformazioni" è il cuore pulsante dell'istruzione tecnica agraria. A differenza dell'indirizzo orientato al territorio, questo percorso si focalizza specificamente sulla filiera produttiva: dalla semina (o allevamento) fino alla creazione del prodotto finito (vino, formaggio, olio) e alla sua commercializzazione.

Ecco i traguardi formativi che un diplomato deve aver raggiunto al termine del percorso:

1.GESTIONE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ANIMALI



Il diplomato è un esperto dei cicli biologici e sa come ottimizzarli nel rispetto dell'ambiente.

- Ottimizzazione delle rese: Saper scegliere le varietà colturali e le razze animali più adatte a specifici contesti pedoclimatici.
- Agricoltura Sostenibile: Applicare tecniche di agricoltura integrata e biologica, riducendo l'uso di fitofarmaci e fertilizzanti chimici.
- Benessere Animale: Gestire gli allevamenti garantendo elevati standard etici e igienico-sanitari.

2. TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE

Questo è il traguardo caratterizzante: la capacità di intervenire nei processi chimici e biologici che trasformano il raccolto in alimento.

- Conduzione di impianti: Gestire cantine, caseifici, oleifici e laboratori per la quarta gamma (prodotti freschi confezionati).
- Controllo dei processi fermentativi: Monitorare l'attività di lieviti e batteri (nella vinificazione o nella caseificazione) per garantire la qualità organolettica.
- Conservazione: Conoscere e applicare le tecniche di confezionamento e stoccaggio per allungare la shelf-life del prodotto.

3. QUALITA' E SICUREZZA

- Certificazioni di Qualità: Gestire i disciplinari di produzione per prodotti a marchio protetto (DOP, IGP, STG).



- Igiene e Sicurezza (HACCP): Implementare e monitorare i protocolli per la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera.
- Etichettatura: Redigere etichette conformi alle normative europee, garantendo la massima trasparenza al consumatore.

4. GESTIONE ECONOMICA E MARKETING

- Bilanci e Stime: Capacità di redigere il bilancio di un'azienda agricola e di trasformazione, valutando la convenienza degli investimenti.
- Marketing e Vendita: Definire strategie di posizionamento sul mercato, gestire la vendita diretta (filiera corta) o i rapporti con la Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

SBOCCHI PROFESSIONALI E ACCADEMICI

Il diplomato in Produzioni e Trasformazioni è una figura molto richiesta nel settore agroindustriale:

Area	Ruoli Tipici
Settore Produttivo.	Responsabile di produzione in aziende agricole, cantiniere, casaro, tecnico di frantoio.
Controllo Qualità	Tecnico addetto al controllo qualità e igiene in industrie alimentari.
Consulenza.	Assistente tecnico nella vendita di sementi, concimi e macchine agricole.
Libera Professione	Perito Agrario o Agrotecnico (previa iscrizione all'albo) per stime e perizie.
Università.	Lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari, Viticoltura ed Enologia, Agraria.

Mentre il diplomato in "Ambiente" si occupa di dove e come si inserisce l'azienda nel paesaggio (difesa del suolo, parchi), il diplomato in "Produzioni e Trasformazioni" si occupa di cosa l'azienda



produce e di come quella materia prima diventa un alimento sicuro e redditizio.

QUADRIENNALE PROFESSIONALE TURISMO AGROALIMENTARE SOSTENIBILE STEAM

L'indirizzo professionale quadriennale in "Enogastronomia di Turismo agroalimentare sostenibile STEAM" è un percorso sperimentale che unisce l'agricoltura e la tradizione culinaria italiana alle più moderne tecnologie digitali e scientifiche.

Rispetto al percorso quinquennale tradizionale, questo indirizzo accelera l'ingresso nel mondo del lavoro o negli ITS, puntando su una figura di "Esperto dell'accoglienza e del cibo" capace di narrare il territorio in chiave ecologica.

Il diplomato è un Ambasciatore del Territorio che sa parlare inglese (grazie al potenziamento CLIL), conosce la tecnologia, sa gestire un'impresa e, soprattutto, sa trasformare il cibo e l'accoglienza in uno strumento di tutela dell'ambiente.

Ecco i traguardi in uscita per questo profilo:

1. COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE



Il diplomato non è solo un ESPERTO di agronomia e di cucina o sala, ma un gestore dell'esperienza agroalimentare.

- - Conoscenza della tradizione agraria del territorio e conoscenza delle principali colture
 -

Progettazione di Menu Sostenibili: Capacità di creare offerte enogastronomiche basate su prodotti a "km zero", biologici e stagionali, riducendo lo spreco alimentare.

- Narrazione del Prodotto (Storytelling): Valorizzare le eccellenze del territorio attraverso la conoscenza della storia, della cultura e delle tecniche di produzione tipiche (DOP, IGP).
- Gestione dell'Ospitalità Green: Organizzare servizi di accoglienza turistica che integrino il benessere della persona con il rispetto dell'ambiente.

2. INTEGRAZIONE STEAM E DIGITALE

La novità di questo indirizzo risiede nell'applicazione delle discipline STEAM (Science, Technology, Engineering, Arts, Mathematics) al settore turistico-alimentare.

- Scienza degli Alimenti e Nutrizione: Comprendere i processi chimico-fisici delle trasformazioni alimentari e l'impatto nutrizionale (Food Science).
- Nuove Tecnologie e Realtà Aumentata: Utilizzare strumenti digitali (App, VR, droni) per promuovere percorsi turistici esperienziali e monitorare la qualità dei servizi.
- Marketing Territoriale con i Dati: Saper analizzare dati di mercato (Mathematics) per prevedere flussi turistici e ottimizzare le strategie di vendita.
- Arte e Design del Paesaggio: Promuovere il patrimonio artistico e paesaggistico come cornice fondamentale dell'offerta turistica.



3.SOSTENIBILITA' E VISIONE DI FILIERA

- **Circolarità:** Applicare i principi dell'economia circolare nella gestione delle scorte e nello smaltimento dei rifiuti aziendali.
- **Legislazione Ambientale:** Conoscere le normative europee e nazionali sulla tutela del territorio e la sicurezza alimentare.
- **Agricoltura di Precisione:** Collaborare con il settore agrario comprendendo le basi delle nuove tecniche di coltivazione meno impattanti.

SBocchi PROFESSIONALI EUNIVERSITARI E LAVORATIVI FUTURI

Il diploma quadriennale dà accesso agli stessi diritti del diploma quinquennale (incluso il concorso pubblico e l'università), ma è ottimizzato per:

Università Lauree in Scienze Gastronomiche, Economia del Turismo, Scienze e Tecnologie Alimentari.
ITS Academy Accesso prioritario a ITS CON bienni di alta specializzazione in Turismo e Beni Culturali o Agroalimentare. Lavoro Immediato Manager di agriturismi, Food & Beverage Manager, Tecnico della promozione territoriale, Social Media Manager per il settore food.

QUADRIENNALE TECNICO 4+2 AGRICOLTURA E BIOTRASFORMAZIONI

Il diploma quadriennale in Agricoltura e Biotrasformazioni rappresenta una delle frontiere più avanzate dell'istruzione tecnica agraria. Questo percorso comprime in quattro anni il programma quinquennale, potenziando le ore di laboratorio e le competenze digitali, con un focus specifico sull'agroindustria e l'uso delle biotecnologie.



Al termine dei quattro anni, sarai in grado di progettare e gestire il ciclo di vita di un prodotto, dalla terra alla tavola (o al laboratorio), sapendo non solo come coltivarlo, ma come trasformarlo chimicamente e biologicamente per renderlo sostenibile e competitivo sul mercato.

Ecco i traguardi in uscita dettagliati per questo specifico indirizzo:

1. COMPETENZE NELLA TRASFORMAZIONE BIOTRASFORMAZIONE

Il cuore di questo indirizzo è la capacità di trasformare la materia prima agricola in prodotti ad alto valore aggiunto, utilizzando processi biologici e tecnologici avanzati.

- Gestione dei processi di trasformazione: Saper condurre impianti per la produzione di alimenti (caseifici, cantine, oleifici) e prodotti non alimentari (bioplastiche, tessuti da scarti agricoli).
- Applicazione delle Biotrasformazioni: Utilizzare microrganismi ed enzimi per migliorare la conservazione dei prodotti, creare nuovi ingredienti o ottimizzare i processi fermentativi.
- Economia Circolare: Trasformare gli scarti di produzione in nuove risorse (packaging biodegradabile, bioenergie, estrazione di molecole per la farmaceutica).

2. CONTROLLO QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

Il diplomato è una figura chiave per la garanzia della sicurezza lungo tutta la filiera.

- Analisi di Laboratorio: Eseguire analisi chimiche, fisiche e microbiologiche per verificare la qualità dei prodotti.



- Protocolli HACCP: Redigere e monitorare i piani di autocontrollo per garantire l'igiene e la sicurezza alimentare.
- Tracciabilità e Certificazioni: Gestire i sistemi di certificazione (DOP, IGP, BIO) e la tracciabilità digitale dei prodotti.

3. INNOVAZIONE E AGRICOLTURA 4.0

Il percorso quadriennale pone un forte accento sulla digitalizzazione.

- Smart Farming: Utilizzo di droni, sensori e sistemi gestionali per ottimizzare la produzione primaria e ridurre l'impatto ambientale.
- Bio-informatica di base: Utilizzo di software per il monitoraggio dei processi biologici e industriali.

4. GESTIONE AZIENDALE E MARKETING

- Business Plan: Capacità di valutare la sostenibilità economica di un progetto di trasformazione.
- Marketing del Territorio: Promuovere il prodotto trasformato legandolo alle peculiarità del suolo e della tradizione locale, con strategie di export e comunicazione digitale.

SBOCCHI PROFESSIONALI LAVORATIVI E UNIVERSITARI

Il percorso quadriennale è strutturato per offrire uno sbocco immediato e qualificato:



Percorso	Opportunità
Lavoro Immediato	Tecnico di controllo qualità, operatore in industrie agroalimentari, consulente per la sostenibilità.
ITS Academy (4+2)	Accesso diretto a percorsi biennali di Alta Specializzazione Tecnica per diventare "Tecnico Superiore" nel settore agroalimentare.
Università	Accesso a tutte le facoltà (Agraria, Biotecnologie, Scienze Alimentari, Ingegneria Chimica).
Libera Professione	Accesso all'esame di abilitazione per Perito Agrario o Agrotecnico.

QUADRIENNALE TECNICO 4+2 AGRICOLTURA SMART E SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO

Il diplomato nell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" dell'indirizzo Agrario è una figura professionale polivalente che unisce competenze tecniche produttive a una profonda sensibilità ecologica e gestionale.

In questo percorso, l'attenzione si sposta dalla singola produzione agricola alla visione d'insieme del paesaggio, della sostenibilità e della salvaguardia idrogeologica.

Ecco i principali traguardi formativi e le competenze che si acquisiscono al termine del quinquennio:

1. Competenze tecnico gestionali



Il diplomato è in grado di gestire un'azienda agricola non solo come unità produttiva, ma come presidio del territorio.

- Gestione dei processi produttivi: Organizzare e dirigere i processi di produzione vegetale e animale con criteri di sostenibilità economica e ambientale.
- Economia ed Estimo: Effettuare valutazioni di beni fondiari, stime di danni e redigere bilanci aziendali.
- Marketing Territoriale: Promuovere i prodotti tipici legandoli alla valorizzazione turistica e culturale del territorio (agriturismo, fattorie didattiche).

2. TUTELA DELL'AMBIENTE E SOSTENIBILITA'

Questa è l'anima dell'indirizzo: trasformare la tutela ambientale in una risorsa operativa.

- Difesa del suolo: Intervenire nella prevenzione del dissesto idrogeologico e nella gestione delle risorse idriche.
- Conservazione della biodiversità: Gestire aree protette, parchi e zone di interesse naturalistico.
- Gestione dei rifiuti e delle biomasse: Applicare tecniche di economia circolare, recupero degli scarti agricoli e produzione di energie rinnovabili.
- Valutazione di Impatto Ambientale (VIA): Collaborare alla redazione di studi di impatto e piani di monitoraggio ambientale.

3. COMPETENZE TECNOLOGICHE



- Agricoltura 4.0: Utilizzare strumenti tecnologici avanzati, come sensori e sistemi GIS (Geographic Information System), per il monitoraggio delle colture e del territorio.
- Sicurezza e Igiene: Garantire il rispetto delle norme sulla sicurezza sul lavoro e la tracciabilità dei prodotti alimentari.
- Normativa Europea: Conoscere e applicare le direttive della Politica Agricola Comune (PAC) e i regolamenti sul benessere animale.

SBOCCHI PROFESSIONALI LAVORATIVI E UNIVERSITARI

Una volta conseguito il diploma, le strade principali sono tre:

1. Libera Professione: Previa iscrizione all'albo degli Agrotecnici o dei Periti Agrari (dopo il tirocinio e l'esame di Stato), per svolgere consulenze, stime e progettazione verde.
2. Lavoro Dipendente:
 - Aziende agricole e agroalimentari.
 - Enti pubblici (Regioni, Comuni, Consorzi di Bonifica, Comunità Montane).
 - Laboratori di analisi e studi professionali di progettazione paesaggistica.
3. Università e ITS:
 - Facoltà di Agraria, Veterinaria, Scienze Forestali o Ingegneria Ambientale.
 - **ACCESSO DIRETTO A Percorsi ITS (Istituti Tecnici Superiori) nell'ambito dell'agroalimentare ITS Tech Food**



Insegnamenti e quadri orario

LAZZARO SPALLANZANI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER
L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: LAZZARO SPALLANZANI MORA011017
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE

QO PROFESSIONALE QUADRIENNALE STEAM PER IL TURISMO AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE SOSTENIBILI	0	0	2	3	0
LABORATORI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	3	3	0	0	0
ECOLOGIA INTEGRALE E TRANSIZIONE ECOLOGICA	0	2	0	0	0
PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E MARKETING SOSTENIBILI	0	2	2	0	0
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOTECNOLOGIE AGRARIE	0	0	2	2	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	5	5	4	4	0
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TEDESCO	3	3	3	3	0
STORIA	0	2	2	2	0
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	4	3	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	0	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	2	2	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	2	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	2	3	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	2	3	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	3	3	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: LAZZARO SPALLANZANI MORA011017 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

24.25_QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_CUCINA_3.4.5

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	0	3	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	5	5	5



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	2	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: LAZZARO SPALLANZANI MORA011017 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

24.25_QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_SALA-VENDITA_3.4.5

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	0	3	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	5	5
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: LAZZARO SPALLANZANI MORA011017 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

24.25_QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_PASTICCERIA_3.4.5

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA	3	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
COMUNICAZIONE					
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	0	3	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: LAZZARO SPALLANZANI MORA011017 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

24.25_QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA-ACC.TURISTICA_3.4.5

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	2	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	0	3	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	7	5	5
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: LAZZARO SPALLANZANI MORA011017 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

24.25_QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA	3	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TURISTICA					
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	0	3	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	5	5
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER
L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE



Quadro orario della scuola: LAZZARO SPALLANZANI MORA011017 AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

24.25_QO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO
E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	0	0	3	2	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
ECOLOGIA E PEDOLOGIA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	4	4	0	0	0
LABORATORIO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	4	4	0	0	0
LABORATORIO DI BIOLOGIA E DI CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	0	0	3	3	0
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	0	0	3	3	3



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE	0	0	3	3	3
LOGISTICA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	0	0	0	0	0
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	0	0	0	2	3
SELVICOLTURA, DENDROMETRIA E UTILIZZAZIONI FORESTALI	0	0	0	0	0
ASSESTAMENTO FORESTALE, GESTIONE PARCHI, AREE PROTETTE, E FAUNA SELVATICA	0	0	0	0	2
AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	0	0	3	2	3
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE	0	0	3	3	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

Il monte ore previsto dal Curricolo di Ed. Civica del nostro istituto è quello indicato a livello



ministeriale e cioè di 33 ore.

Approfondimento

Quadro Orario Nuovo Quadriennale 4+2 "Agricoltura Smart e Salvaguardia del Territorio"

	I^ ANNO	II^ ANNO	III^ ANNO	IV^ ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4
codocenza Inglese	1	1	2	0
codocenza Matematica	0	0	0	2
EDUCAZIONE ALLE EMOZIONI	1	1	1	1
LINGUA INGLESE	3	3	3	3
codocenza Italiano	1	0	0	0
STORIA	2	2	1	1
codocenza Geografia	1	1	0	0
MATEMATICA	4	3	4	4
codocenza TIC	2	2	1	1
GEOGRAFIA E CLIMATOLOGIA	2	1	0	0
codocenza Storia	1	1	0	0
DIRITTO AMBIENTALE ED ECONOMIA DEI SISTEMI GLOBALI	1	2	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1



AGROBIOLOGIA DEGLI AMBIENTI	2	2	0	0
compresenza con ITP agraria	2	-	-	-
CODING ROBOTICA E MODELLAZIONE DEGLI AMBIENTI AGRARI	2	1	0	0
compresenza con ITP TIC	1	-	-	-
CARATTERISTICHE PEDOLOGICHE E IDROGEOLOGICHE DEL TERRITORIO	3	2	0	0
compresenza con ITP agraria	2	2	-	-
DISEGNO GESTIONALE E STRUTTURALE	2	3	0	0
compresenza con ITP agraria	-	2	-	-
TECNICHE DELLE PRODUZIONI E GESTIONE DEGLI AMBIENTI AGRONOMICI	2	2	2	2
compresenza con ITP agraria	1	2	2	2
CHIMICA E TRASFORMAZIONI DELLE MATERIE PRIME	2	3	3	3
compresenza con ITP agraria	-	1	-	-
codocenza Discipline Agrarie	0	0	2	2
STUDIO DEI FENOMENI FISICI	0	1	2	2
compresenza con ITP agraria	-	1	1	-
TECNOLOGIE AGRARIE SMART	0	2	0	0
GESTIONE DEGLI ALLEVAMENTI E DEI REFLUI ZOOTECNICI	0	0	2	0
PROGETTAZIONE E GESTIONE DEL TERRITORIO (AGRITECTURE) RURALE E URBANO	0	0	2	3
compresenza con ITP agraria	-	-	-	2
AGRICOLTURA DI PRECISIONE E MECCATRONICA AGRARIA	0	0	2	2



compresenza ITP meccanica	-	-	-	1
codocenza TIC	0	0	2	2
SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO E VALORIZZAZIONE DEI SUOI PRODOTTI - CLIL	0	0	2	2
codocenza Inglese	0	0	2	2
ECONOMIA AGRARIA	0	0	3	3
compresenza con ITP agraria	-	-	2	1
BIOTECNOLOGIE AGRARIE E DIFESA DEGLI AGROECOSISTEMI	0	0	2	2
compresenza con ITP agraria	-	-	2	-
	33	35	36	35

Quadro Orario Nuovo Quadriennale 4+2 "Agricoltura e Biotrasformazioni"

	I^ ANNO	II^ ANNO	III^ ANNO	IV^ ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3
codocenza Italiano	1	-	1	-
STORIA E GEOSTORIA	2	2	2	2
codocenza Scienze	-	1	-	-
MATEMATICA	4	3	3	4
codocenza Italiano	1	1	1	1
DIRITTO ED ECONOMIA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE	2	1	0	0
codocenza Italiano	-	1	-	-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2
codocenza Matematica	1	1	1	1
RELIGIONE	1	1	1	1



CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA				
TIC	3	0	0	0
compresenza con ITP TIC	1	-	-	-
GESTIONE DEGLI ECOSISTEMI	3	0	0	0
codocenza Geografia	1	-	-	-
FISICA DI FILIERA	3	0	0	0
compresenza con ITP agraria	2	-	-	-
FISICA DELLE TRASFORMAZIONI	0	2	0	0
CHIMICA DI FILIERA	3	2	0	0
compresenza con ITP agraria	2	1	-	-
codocenza Scienze	-	1	-	-
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0
compresenza con ITP TIC	1	1	-	-
codocenza TIC	0	1	0	0
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	1	1	0
compresenza con ITP meccanica	-	1	1	-
SCIENZE INTEGRATE	0	3	0	0
compresenza con ITP agraria	-	1	-	-
VALORIZZAZIONE E VALUTAZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI SOSTENIBILI	0	2	0	0
PRODUZIONI E TIPICITA' TERRITORIALI	0	1	0	0
codocenza Produzioni Animali	0	1	0	0
PRODUZIONI VEGETALI E MECCANIZZAZIONE DI FILIERA	0	2	2	2
compresenza con ITP agraria	-	2	2	2



codocenza TIC	0	1	1	1
TRASFORMAZIONI DELLE FILIERE AGROALIMENTARI	0	2	3	4
compresenza con ITP agraria	-	-	2	2
codocenza Discipline Agrarie	0	0	1	0
GENIO RURALE E PROGETTAZIONE AGROINDUSTRIALE	0	0	4	0
compresenza con ITP TIC	-	-	1	-
GESTIONE DELLE CERTIFICAZIONI E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI MADE IN ITALY (CLIL)	0	0	2	2
compresenza con ITP agraria	-	-	1	2
codocenza Inglese	0	0	1	1
GEOLOCALIZZAZIONE DEI PRODOTTI	0	0	1	0
codocenza Italiano	0	0	1	0
PRODUZIONE E TIPICITA' EXTRATERRITORIALI	0	0	1	0
codocenza Produzioni Animali	0	0	1	0
PRODUZIONI ANIMALI DI FILIERA	0	0	3	3
compresenza con ITP agraria	-	-	2	2
ECONOMIA CIRCOLARE, ESTIMO, MARKETING PER LA VALORIZZAZIONE DI FILIERA	0	0	3	3
compresenza con ITP TIC	-	-	-	1
codocenza Matematica	0	0	1	0
BIOTRASFORMAZIONI AGRARIE SOSTENIBILI	0	0	0	3



compresenza ITP agraria	-	-	-	3
NUOVE FRONTIERE NELLE PRODUZIONI VEGETALI E ANIMALI	0	0	0	1
codocenza Produzioni Animali	0	0	0	11
Totale	33	34	35	34



Curricolo di Istituto

LAZZARO SPALLANZANI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Il Curricolo di Istituto viene annualmente aggiornato sul sito di istituto alla pagina <https://www.istas.mo.it/la-scuola/le-carte-della-scuola/curricolo-di-istituto/>

OBIETTIVI

Il Curriculum dell'Istituto è stato elaborato per rispondere alle esigenze formative di un territorio vasto, comprendente l'area sud-est della provincia di Modena, storicamente caratterizzato da una forte specializzazione nei settori agricolo e turistico — la cosiddetta 'Food Valley'.

Tale specificità produttiva, percepita dalla comunità come un autentico tratto identitario, orienta i lavoratori verso la valorizzazione delle eccellenze locali e l'adozione di soluzioni innovative. In questo contesto, l'utenza del nostro istituto ricerca un percorso formativo strutturato e all'avanguardia, finalizzato a opportunità occupazionali non convenzionali che rispondano alla crescente esigenza di promuovere e innovare le risorse del territorio.

Allo stesso modo, è stato ritenuto fondamentale rispondere alle esigenze degli studenti coinvolti, in quanto tale attività si inserisce nel percorso di benessere, che costituisce un aspetto centrale del nostro programma formativo. Per questo motivo, si è proceduto ad adattare i piani nazionali ai piani delle attività, sfruttando le ore dedicate all'autonomia scolastica, con l'obiettivo di arricchire e diversificare l'offerta formativa.

Il presente curriculum è il risultato di un lavoro corale svolto da tutti i docenti dell'Istituto, che hanno elaborato l'offerta formativa, presentandola in sede di Dipartimento e successivamente approvandola in sede di Collegio dei Docenti.



L'offerta formativa si caratterizza per la presenza di tre indirizzi di studio: tecnico agrario, professionale agrario e professionale enogastronomico, tutti articolati in diversi percorsi. Inoltre, negli ultimi anni il Collegio dei Docenti ha deliberato l'introduzione di tre nuove articolazioni quadriennali: due inserite nel percorso tecnico agrario — Agricoltura e Biotrasformazioni e Agricoltura Smart e salvaguardia del territorio, attive dall'anno scolastico 2025/2026 — e una nell'indirizzo professionale enogastronomico, denominata Turismo agroalimentare sostenibile STEAM, attiva dall'a.s. 2023-24.

Indirizzo tecnico agrario

Articolazioni:

- Produzioni e trasformazioni: sede di Castelfranco Emilia
- Viticoltura ed enologia: sede di Castelfranco Emilia
- Quadriennale Agricoltura e Biotrasformazioni: sede di Castelfranco Emilia
- Quadriennale Agricoltura SMART e salvaguardia del territorio: sede di Vignola

Indirizzo professionale agrario

Articolazione:

- Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione risorse forestali e montane: sedi di Castelfranco Emilia, Montombraro, Vignola e serali

Indirizzo enogastronomico

Articolazioni:

- Enogastronomia e ospitalità alberghiera - accoglienza turistica: sede di Castelfranco Emilia
- Enogastronomia e ospitalità alberghiera - sale e vendita: sede di Castelfranco Emilia
- Enogastronomia e ospitalità alberghiera - pasticceria e arte bianca: sede di Castelfranco Emilia
- Enogastronomia e ospitalità alberghiera - cucina: sede di Castelfranco Emilia e divisione carceraria
- Quadriennale Turismo agroalimentare sostenibile STEAM: sede Castelfranco Emilia

FINALITA' EDUCATIVE

Gli elementi basilari su cui l'Istituto fonda il proprio progetto formativo sono :

- promozione del benessere degli studenti e valorizzazione delle individualità attraverso



- attività di accoglienza in ingresso e lungo l'intero percorso di studio, l'adozione di strategie di team building e l'applicazione di approcci basati sulle neuroscienze. A tal fine, l'Istituto investe nella formazione di figure specializzate nel supporto agli studenti, quali i referenti pedagogici di plesso e d'Istituto, e dedica particolare attenzione all'educazione emotiva.
- attuare cure educative volte a garantire che la diversità non si traduca in disuguaglianza, attraverso la costante osservazione dei processi di apprendimento degli studenti e la ricerca di metodologie didattiche adeguate a rendere l'apprendimento efficace. Ciò avviene mediante la predisposizione di una didattica flessibile e in continua evoluzione, nonché attraverso la progettazione di interventi sia scolastici sia extrascolastici, mirati a valorizzare i punti di forza individuali quali gli Innolabs;
 - rafforzamento della qualità della didattica mediante l'introduzione di metodologie innovative, acquisite attraverso la formazione continua dei docenti e la collaborazione con esperti esterni qualificati già partner dell'Istituto;
 - sviluppo dello spirito critico degli studenti attraverso progetti didattici strutturati, anche in collaborazione con soggetti esterni, e mediante attività coerenti con il curriculum trasversale di educazione civica;
 - consolidamento delle competenze in uscita attraverso un costante monitoraggio dei percorsi di apprendimento e l'attivazione di azioni di tutoraggio e recupero, includendo esperienze di simulazione d'impresa e un'attenta progettazione e valutazione dei percorsi di FSL;
 - sviluppo delle capacità di autovalutazione mediante la promozione di processi metacognitivi che favoriscano l'analisi dei risultati scolastici e personali, la consapevolezza dei propri punti di forza e di debolezza e il loro utilizzo in modo responsabile;
 - promozione del pensiero divergente e dello spirito di iniziativa attraverso compiti di realtà e Unità di Apprendimento sia multidisciplinari sia monodisciplinari;
 - consolidamento delle competenze di base tramite attività di potenziamento svolte in modalità tradizionale, per gruppi di livello o eterogenei o a classi aperte, al fine di favorire pratiche di peer education;
 - potenziamento delle competenze multilinguistiche attraverso attività dedicate, progetti per gruppi di livello, esperienze di tirocinio all'estero nell'ambito dei programmi Erasmus+, lezioni eseguite con metodo CLIL e l'incentivazione al conseguimento di Certificazioni linguistiche riconosciute;
 - rafforzamento delle competenze STEAM mediante attività laboratoriali e esperienze sul campo, realizzate in collaborazione con aziende ed enti di formazione;
 - sviluppo della capacità di progettare il proprio futuro attraverso attività di orientamento finalizzate alla consapevolezza delle proprie attitudini e competenze;



- promozione delle competenze imprenditoriali attraverso incontri con professionisti del settore, percorsi di orientamento mirati e una scelta consapevole delle esperienze di FSL;
- sviluppo di una sensibilità ecosostenibile attraverso attività didattiche, UDA, iniziative collegate al curriculum trasversale di educazione civica, incontri con esperti e attività laboratoriali;
- costruzione di un rapporto costante e collaborativo con le famiglie mediante una comunicazione continua con i docenti e il coinvolgimento attivo nelle iniziative scolastiche;
- diffusione della cultura della sicurezza nei contesti di studio e di lavoro attraverso la formazione continua di studenti e personale, le attività laboratoriali professionalizzanti e i percorsi di FSL.

INDIRIZZO TECNICO AGRARIO

Indirizzo tecnico agrario quinquennale

Il diploma di Perito Agrario conseguito presso l' IIS L. Spallanzani (Settore Tecnologico "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria") abilita a una vasta gamma di competenze professionali, come definito dalle prerogative dell'Ordine di categoria. Il profilo in uscita è abilitato alla direzione e gestione dell'impresa, incluse le funzioni contabili, la rappresentanza tributaria e la progettazione di opere di miglioramento fondiario. Tra le competenze tecniche rientrano la misura e stima di fondi, la valutazione dei danni alle colture, nonché l'esecuzione di rilievi catastali e topografici.

Oltre all'assistenza tecnica e alla curatela di aziende agrarie o zootecniche, la figura del Perito Agrario rappresenta oggi il motore della modernizzazione del settore: il suo ruolo è cruciale nel trasformare l'agricoltura da attività legata esclusivamente alla tradizione in un sistema dinamico, capace di integrare il progresso tecnico e scientifico.

L'offerta formativa si specifica in due articolazioni distinte:

- Articolazione "Viticoltura ed enologia": focalizzata sull'organizzazione delle produzioni vitivinicole, sulle tecniche di trasformazione ed enologiche, sulla commercializzazione dei prodotti e sull'applicazione avanzata delle biotecnologie nel settore.
- Articolazione "Produzioni e trasformazioni": orientata all'approfondimento dei processi legati alle produzioni animali e vegetali, alla gestione della filiera di trasformazione e alla



valorizzazione commerciale dei prodotti finiti, con un forte supporto delle biotecnologie agroalimentari.

Al termine del percorso di studi quinquennale i nostri studenti saranno in grado di:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
- organizzare attività produttive ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi, riscontrare risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
- realizzare attività legate alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti enologici (articolazione Viticoltura ed enologia);
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché alla qualità dell'ambiente.

Indirizzo tecnico 4+2 articolazione Agricoltura e Biotrasformazioni

Il nuovo indirizzo Tecnico 4+2 'Agricoltura e Biotrasformazioni' rappresenta il futuro dell'agroindustria, declinato in ogni ambito applicativo del settore primario. L'obiettivo non è solo l'efficientamento delle colture attraverso soluzioni sostenibili per il contrasto a patogeni e microrganismi, ma abbraccia l'intera filiera delle biotrasformazioni: dal settore alimentare al packaging bio-derivato da scarti, fino alla produzione tessile a basso impatto ambientale e all'impiego farmaceutico di colture ed erbe officinali.

Al termine del percorso quadriennale, gli studenti conseguono il diploma di Tecnico in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria (articolazione 'Produzioni e Trasformazioni'). Il profilo in uscita sarà così in grado di operare con competenza nell'intera filiera, con una specializzazione distintiva nel comparto industriale delle biotrasformazioni, oggi in forte espansione.



Al termine del percorso di studi quinquennale i nostri studenti saranno in grado di:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
- organizzare attività produttive ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi, riscontrare risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
- realizzare attività legate alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti;
- fornire consulenze altamente specializzate nella produzione e biotrasformazione dei prodotti all'interno della filiera agroalimentare nazionale e internazionale, con attenzione alla qualità (certificazione);
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché alla qualità dell'ambiente.

Indirizzo tecnico 4+2 articolazione Agricoltura Smart e salvaguardia del territorio

Il nuovo indirizzo Tecnico 4+2 "Agricoltura Smart e salvaguardia del territorio" nasce per rispondere all'esigenza di formare figure professionali d'eccellenza, colmando il mismatch tra offerta formativa e richieste del mercato del lavoro.

In questa visione, l'innovazione agronomica si integra con l'agromeccatronica e la tutela ambientale per formare tecnici esperti nella gestione dell'Azienda Agricola 4.0. Gli studenti acquisiranno competenze mirate a ottimizzare l'efficienza produttiva e a incrementare la sostenibilità attraverso l'applicazione del Precision Farming e la valorizzazione degli scarti in un'ottica di economia circolare.



Un pilastro innovativo del percorso è rappresentato dall'Agriitecture: lo sviluppo di competenze interdisciplinari tra agricoltura e architettura urbana. Questa disciplina è fondamentale per delineare le professioni del futuro, orientate alla costruzione di smart cities e all'impiego strategico del verde urbano per mitigare l'inquinamento atmosferico e il fenomeno delle isole di calore.

Per entrambi questi percorsi sarà fondamentale il rafforzamento della collaborazione con aziende di riferimento del settore, molte delle quali già partner del nostro Istituto. Tali rapporti consentiranno lo sviluppo di progetti innovativi, l'utilizzo di laboratori tecnologicamente avanzati e l'integrazione della didattica con l'intervento di professionisti qualificati. In questo contesto, assume particolare rilievo la collaborazione con l'ITS Tech & Food Academy che assicurerà, a partire dal secondo anno di corso, specifiche attività formative e percorsi ASL (ex PCTO) di elevata qualità.

Al termine del percorso di studi quinquennale i nostri studenti saranno in grado di:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
- organizzare attività produttive ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi, riscontrare risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
- realizzare attività legate alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti;
- fornire consulenze altamente specializzate favorendo lo sviluppo di Agriitecture e tutela dell'Ambiente;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché alla qualità dell'ambiente



INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO

I risultati di apprendimento conseguiti al termine del quinquennio Professionale Agrario delineano un profilo d'uscita completo, che agevola l'inserimento immediato nel mercato del lavoro e abilita l'accesso ai percorsi di alta specializzazione tecnica (ITS e IFTS) e ai corsi professionali post-diploma. La solidità della preparazione garantisce, inoltre, la piena idoneità alla partecipazione ai concorsi pubblici e fornisce le basi metodologiche necessarie per intraprendere con successo qualsiasi percorso accademico universitario.

Al termine del percorso di studi quinquennale i nostri studenti saranno in grado di:

- gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- gestire sistemi di allevamento, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni;
- gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche;
- supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali;
- descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati;
- intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento;
- collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale;
- gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale;
- gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale;
- individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e



marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

Indirizzo Professionale Enogastronomico quinquennale

Il diplomato dell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" matura competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali d'alto profilo, che coprono l'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera.

All'interno del comparto turistico-ristorativo, il professionista agisce come figura cardine nella gestione del cliente e nei processi di promozione e vendita. Il suo operato è orientato alla valorizzazione costante del patrimonio enogastronomico, interpretando i valori culturali, artistici e l'eccellenza del Made in Italy in stretta sinergia con le peculiarità del territorio.

Al termine del percorso di studi quinquennale i nostri studenti saranno in grado di:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a



situazioni professionali;

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Quadriennale Turismo Agroalimentare Sostenibile STEAM

Il percorso Quadriennale Professionale STEAM per il Turismo Agroalimentare Sostenibile nasce dalla necessità strategica di formare figure professionali dotate delle competenze tecnico-scientifiche necessarie per coniugare lo sviluppo economico con la tutela ecologica. L'obiettivo è rendere la produzione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari i pilastri di un'offerta turistica realmente sostenibile.

Si tratta di una proposta formativa d'avanguardia, strutturata per accompagnare la transizione ecologica verso nuovi modelli di accoglienza, capaci di operare in armonia con l'ecosistema. In questo scenario, l'innovazione tecnologica si pone al servizio della sostenibilità e della promozione territoriale, offrendo risposte concrete alle sfide ambientali globali attraverso stili produttivi e di consumo più consapevoli.

Al termine del percorso di studi, lo studente dell'Indirizzo Quadriennale STEAM:

- personalizza il proprio percorso all'interno dell'Istituto
- sa descrivere gli aspetti del proprio settore (luogo di lavoro, piatto, servizio, drink). Attua e motiva comportamenti corretti per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro
- sa descrivere i collegamenti fra il prodotto offerto ed i benefici per la persona o le criticità rispetto a salute ed ambiente
- sa cogliere le origini di un prodotto e descrivere le fasi di produzione di prodotti e servizi che portano alla realizzazione di un prodotto o servizio
- conosce e comprende il concetto di sostenibilità, utilizzandolo per valorizzare il territorio e le sue eccellenze tramite l'offerta di prodotti e servizi, anche collaborando con gli enti locali, i consorzi di tutela, le aziende del territorio
- ascolta le esigenze del cliente e trova soluzioni su misura nel rispetto dell'ambiente e in modo sostenibile e creativo, coniugando tradizione, eccellenze del territorio con sostenibilità, socialità, cultura, innovazione e un nuovo stile di vita.
- ha una visione sistemica di scuola e territorio, persone e ambiente
- sa utilizzare le tecnologie in modo innovativo per realizzare scopi professionali
- sa comunicare in modo efficace ed emozionale nella madrelingua, in lingua straniera ed



attraverso la comunicazione digitale

- utilizza le capacità personali nella socialità, nell'imprenditorialità, nell'attività fisica e come cittadino

PIANI DI LAVORO

I piani di lavoro delle singole discipline, i nuclei fondanti disciplinari, nonché l'insieme delle attività e degli insegnamenti, sono strutturati in coerenza con il Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello Studente (P.E.Cu.P.), così come definito per ciascun indirizzo di studio. In sede di dipartimento disciplinare, i docenti sono chiamati a condividere e deliberare scelte comuni in ordine al valore formativo e all'impianto didattico-metodologico, a programmare le attività extracurricolari e le uscite didattiche, a definire gli standard minimi di apprendimento, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, a individuare i contenuti imprescindibili delle discipline in coerenza con le Indicazioni Nazionali e a delineare le linee comuni dei piani di lavoro individuali.

I Piani di lavoro riferiti alle singole discipline, per indirizzo e articolazione sono visibile al link <https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1wOkCzwwENDpT6VGwZU45qpfxi750C>

STRUMENTI, METODOLOGIE E ATTIVITA'

Le strumentazioni didattiche vengono selezionate con particolare attenzione all'interno del Consiglio di Classe, dei Dipartimenti Disciplinari e del Collegio dei Docenti, sulla base di criteri quali l'utilità didattica, l'innovazione metodologica, l'aggiornamento culturale, la sostenibilità economica e la possibilità di un eventuale utilizzo in ambito extrascolastico. Il Consiglio di Classe provvede inoltre a programmare in modo equilibrato il calendario delle attività curriculari ed extracurricolari, al fine di favorire la partecipazione degli studenti ai progetti, agli eventi e alle diverse iniziative proposte.

Il Collegio dei Docenti ha deliberato l'adozione dei libri di testo differenziata per i vari indirizzi. Per i corsi tradizionali è stata mantenuta una didattica basata su testi cartacei, mentre per i quadriennali si è privilegiata un'impostazione maggiormente innovativa. Nel corso quadriennale in Enogastronomia e Turismo Agroalimentare Sostenibile STEAM è stata scelta l'assenza totale di supporti cartacei, con la fornitura di un device digitale a ciascun studente. Per i quadriennali tecnici agrari, Agricoltura e Biotrasformazioni e Agricoltura Smart e Salvaguardia del Territorio, si è invece optato per un'adozione parziale dei volumi in alcune discipline, integrata da metodologie alternative per la trasmissione dei contenuti in altre aree.



Le attività e i materiali didattici vengono condivisi con studenti e docenti mediante piattaforme digitali, quali Google Classroom e Canva. Contestualmente, tutte le informazioni vengono aggiornate costantemente sulla piattaforma "ClasseViva", attraverso la quale le famiglie hanno la possibilità di partecipare attivamente alla vita scolastica, ricevendo comunicazioni e avvisi, nonché di monitorare l'andamento didattico e la frequenza dei propri figli.

L'Istituto si caratterizza per l'adozione, oltre ai metodi didattici consolidati – quali le Unità di Apprendimento (UDA), le attività laboratoriali e i compiti di realtà – anche di strategie didattiche innovative, costantemente aggiornate e in continua evoluzione. Tra queste rientrano l'impiego di simulazioni di impresa, il Phenomena Based Learning, il Coding, strumenti digitali avanzati, il Game-Based Learning, la Didattica Digitale Integrata, il Project Based Learning (PBL), l'Outdoor Education, il Digital Storytelling, l'Inquiry-Based Science Education (IBSE) e la Peer Education. I docenti partecipano regolarmente a percorsi di formazione, finalizzati all'innovazione e al potenziamento delle metodologie educative, con l'obiettivo di garantire un'offerta formativa inclusiva, efficace e al passo con le esigenze della contemporaneità.

Basilare risulta essere la promozione alla partecipazione degli studenti a spettacoli teatrali, mostre, eventi culturali e concorsi, considerandoli strumenti preziosi per sviluppare consapevolezza delle proprie potenzialità attraverso il confronto con altre realtà. Particolare attenzione è riservata all'organizzazione di attività guidate dai docenti, finalizzate alla realizzazione di compiti di realtà concreti e significativi, funzionali all'apprendimento e orientativi per il percorso futuro degli studenti. In quest'ottica, l'Istituto valorizza visite e viaggi di istruzione, gemellaggi, stage e attività di Formazione Scuola-Lavoro, sia in ambito nazionale sia internazionale, mirati all'approfondimento dei contenuti curricolari, al perfezionamento delle competenze multilinguistiche, allo sviluppo del pensiero divergente e alla promozione delle capacità di consapevolezza, espressione culturale e iniziativa imprenditoriale.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE AZIONI

Ogni Consiglio di Classe, in sede di progettazione, definisce i traguardi formativi dei percorsi didattici e, in sede di scrutinio, valuta il livello di acquisizione delle competenze sviluppate attraverso i percorsi formativi, in conformità alle Linee guida adottate ai sensi dell'articolo 1, comma 785, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, e dell'articolo 1 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62.

Le valutazioni avvengono in base a rubric condivise per asse e dipartimento e visionabili al



seguinte link:

https://drive.google.com/drive/folders/1Hi9A0lglS4pc7OVseNxOy-73RD3MxkLK?usp=share_link

PROGETTI

L'Istituto si distingue per la realizzazione di numerosi progetti, resi possibili grazie alla costante collaborazione con enti pubblici, enti di formazione, associazioni di volontariato, aziende, professionisti del settore e altre istituzioni scolastiche. Tali iniziative sono finalizzate all'orientamento in entrata e in uscita, all'accoglienza, alla riconversione delle sanzioni disciplinari e alla prevenzione della dispersione scolastica. Promuove inoltre eventi e attività volte a costruire una comunità educante, tra cui progetti di area tecnico-scientifica e professionalizzante, gare sportive, laboratori interattivi, eventi e tour in lingua straniera, nonché iniziative mirate a favorire l'inclusione.

MONITORAGGIO DELL'IMPIANTO CURRICOLARE

Costante è il monitoraggio dell'impianto curricolare, realizzato mediante strumenti di analisi diretta e indiretta. L'analisi indiretta comprende non solo il rendimento scolastico degli studenti, ma anche i risultati delle prove INVALSI, il monitoraggio del livello occupazionale post-diploma e l'osservazione della dispersione implicita. L'analisi diretta si attua attraverso la somministrazione periodica di questionari di gradimento rivolti a studenti, famiglie, docenti e personale ATA.

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

CURRICOLO DIGCOMP3.0. vedi nella sezione Azioni per lo sviluppo delle Competenze STEM.



CURRICOLO BENESSERE : Scuola dell'ascolto e della Relazione.

Questo progetto di Curricolo del Benessere è un passo fondamentale per trasformare la scuola in un ecosistema che non si limiti alla trasmissione di saperi, ma che si prenda cura della crescita integrale della persona. E' concepito come una strategia di sistema per contrastare la dispersione scolastica. L'obiettivo è trasformare la scuola da luogo di "valutazione del rendimento" a "comunità di apprendimento e supporto", dove ogni studente si senta visto, ascoltato e valorizzato.

1 Vision e obiettivi generali

L'obiettivo è creare una "Scuola dell'Ascolto e della Relazione", dove il successo formativo è strettamente legato al benessere psicologico. Il curriculum si fonda sulla prevenzione del disagio, il potenziamento dell'intelligenza emotiva e la gestione proattiva delle dinamiche di gruppo.

La dispersione scolastica spesso nasce da un senso di estraneità o inadeguatezza. Questo curriculum agisce su tre leve:

- Appartenenza: Sentirsi parte di un gruppo (Peer tutoring).
- Competenza Emotiva: Saper gestire il fallimento e l'ansia (Educazione alle Emozioni).
- Supporto di Prossimità: Sapere che ci sono figure dedicate alla risoluzione dei conflitti (Referenti e Psicologo).
- Coinvolgimento dei Peer Educator con la didattica alla pari per formare studenti che



siano in grado di aiutare i loro coetanei sviluppando le competenze di empatia, leadership, ascolto e relazione.

2. Le figure chiave: La rete di supporto

Per evitare il burnout dei docenti e l'isolamento degli studenti, viene istituito un sistema a tre livelli.

A. Il RPS Referente Pedagogico di Sede

È un docente con formazione specifica in mediazione e pedagogia delle relazioni.

- Ruolo: Agisce come "Case Manager" per le classi difficili.
- Interfaccia: Si riunisce periodicamente con i Coordinatori di Classe per analizzare i segnali deboli di abbandono (assenze strategiche, isolamento, calo motivazionale).
- Azione: Co-progetta interventi didattici personalizzati insieme al Consiglio di Classe.

B. Lo Psicologo di istituto

Non opera solo in ufficio, ma è parte integrante della vita scolastica.

- Osservazione in Classe: Su richiesta del Referente Pedagogico, entra in aula come



osservatore esterno per mappare le dinamiche relazionali "sotterranee".

- Supporto Volontario: Gestisce uno spazio di ascolto aperto sia agli studenti (per ansie personali o scolastiche) sia ai docenti (per la gestione dello stress professionale).

3. Educazione alle Emozioni (Area Didattica)

Viene introdotto un modulo di 1 ora settimanale (o 2 ore quindicinali) inserito nell'orario scolastico come disciplina trasversale.

2025 nelle classi prime

2026 nel primo biennio

2028 anche nel triennio

Contenuti:

- Self-Awareness: Riconoscere i propri trigger emotivi.
- Resilienza: Gestire il "brutto voto" come feedback e non come giudizio alla persona.
- Alfabetizzazione dei bisogni: Imparare a chiedere aiuto in modo efficace.
- Metodologia: Circle time, debate emotivo, scrittura riflessiva.



4. Protagonismo degli studenti: la Strategia Peer

Gli studenti diventano risorsa per i compagni. La scuola dedica spazi curricolari a piccoli gruppi gestiti da "Studenti Peer" formati.

Ambito di Progetto

Attività Pratiche

Finalità

Anti-
Dispersione

Ridurre il

gap
didattico in
un clima

non
giudicante.

Scaricare la
tensione e
migliorare il
benessere
fisico e
l'inclusione.

Motivare
attraverso il

e orientare
verso il
mondo del
lavoro.

Studio Assistito

Gruppi di ripasso pomeridiano dove gli studenti più esperti aiutano chi è in difficoltà.

Area Motorio-Ludica

Organizzazione di tornei, pause attive o laboratori di movimento (yoga, danza).

Officine Professionalizzanti

Micro-progetti (es. riparazione PC, grafica, "saper fare" orto sociale, podcast, musica) basati sulle abilità pratiche dei ragazzi.



Abbiamo pensato di coinvolgere gli studenti della Peer Education anche nella gestione degli studenti sospesi attraverso la progettazione di attività ad hoc, in particolare di Inclusione. I Peer tutor svolgerebbero un ruolo di accompagnamento e supporto degli studenti sospesi nella realizzazione di queste attività di inclusione.

5. Gestione delle problematiche complesse (Protocollo organizzativo)

Quando un Coordinatore rileva una situazione critica (es. rischio abbandono o forte conflittualità):

1. Fase 1 (Segnalazione): il Coordinatore contatta il Referente Pedagogico di Sede.
2. Fase 2 (Diagnosi Relazionale): lo Psicologo effettua l'osservazione in classe e/o colloqui volontari.
3. Fase 3 (Intervento): si attiva un progetto di Peer-Support (es. affiancare un tutor allo studente in crisi) o un intervento mirato sull'intera classe condotto dal Referente.
4. Fase 4 (Monitoraggio): verifica dei miglioramenti nel benessere percepito e nella frequenza scolastica.

6. Risultati attesi

- Clima di Classe: riduzione drastica dei conflitti e degli episodi di bullismo.
- Motivazione: maggiore partecipazione grazie ai laboratori professionalizzanti.
- Frequenza: diminuzione delle assenze e dei ritardi grazie a un ambiente meno ansioso.



7. Valutazione Diario di Bordo del RPS

Questo strumento serve al Referente per monitorare l'andamento delle classi e gestire il passaggio di informazioni tra il Coordinatore e lo Psicologo.

Scheda di Analisi e Intervento

Campo	Descrizione / Note
Classe e Plesso	<i>Es. 3^a B - Sede Centrale</i>
Data Segnalazione	<i>Ricevuta dal Coordinatore di classe</i>
Indicatori di Rischio	<i>Assenze strategiche, calo rendimento improvviso, conflitti tra pari, isolamento.</i>
Osservazione Psicologo	<i>Sintesi dei punti emersi durante l'osservazione in classe (es. dinamiche di esclusione).</i>
Strategia Adottata	<i>Es. Avvio gruppo peer per lo studio; rimodulazione dell'ora di Educazione alle Emozioni sul tema X.</i>



CURRICOLO ED. CIVICA

PREMESSA

La Legge del 20 agosto 2019, n. 92 ha previsto l'insegnamento dell'Educazione civica in base ai seguenti principi elencati all'art. 1:

“1. L'Educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

2. L'Educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona”.

La medesima legge all'art. 2 prevede un insegnamento “trasversale”, oggetto di valutazioni periodiche e finali previste dal D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 62 per il primo ciclo e dal D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122 per il secondo ciclo, da svolgersi in ore annue non inferiori a 33, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti.

Le 33 ore andranno suddivise tra tutte le materie dell'ordine di riferimento o significativa parte di esse.

Il Consiglio di classe, per il tramite del coordinatore, formulerà la proposta di voto, espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento.

La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.



CURRICULO VERTICALE

Il curricolo di Educazione civica scaturisce da un'attenta analisi della società postmoderna e da una profonda riflessione sul ruolo che in essa la scuola, in quanto agenzia educativa formale, è tenuta ad esplicare. Più che mai oggi la scuola è chiamata ad interpretare e a potenziare la sua missione educativa che si sostanzia non solo nella trasmissione di conoscenze e nello sviluppo di competenze ma anche e soprattutto nella crescita valoriale dello studente. L'istituzione scolastica è chiamata a fornire gli strumenti giusti per affrontare la complessità e le sfide della società moderna, con consapevolezza, responsabilità ed autonomia, attraverso l'esercizio dei propri diritti di cittadinanza attiva e democratica.

Il PECUP

Il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione, per l'introduzione dell'educazione civica, si arricchisce dei seguenti termini: (v. Allegato C Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione -D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A -), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica:

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.



- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. • Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. • Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

NUCLEI TEMATICI



□ COSTITUZIONE

□ SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA' (Agenda 2030 e 17 Goal)

□ CITTADINANZA DIGITALE

METODI E STRATEGIE DIDATTICHE

Le modalità didattiche per affrontare le tematiche relative alla Educazione Civica privilegeranno l'apprendimento esperienziale utilizzando prevalentemente ambienti di apprendimento significativi, inclusivi, attivi e partecipativi (didattica progettuale, inclusiva, laboratoriale e digitale) e strategie didattiche collaborative, interattive, laboratoriali e dialogiche; oltre alla valorizzazione del contesto attraverso l'alleanza educativa con le famiglie, con il territorio e con il mondo del lavoro (project work, stage FSL, esperienze e percorsi di volontariato e viaggi) . Sarà inoltre favorita la partecipazione a concorsi, convegni, incontri con esperti, seminari di studio/approfondimento, in collaborazione con enti, istituzioni e associazioni del territorio.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La Legge n. 92/2019 dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122.

La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. Si ricorda che il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte all'attribuzione del credito scolastico.



Il voto di educazione civica sarà attribuito sulla base della rubrica di valutazione approvata dal Collegio docenti e presente sul sito istituzionale.

La valutazione per competenze ha l'obiettivo di sviluppare:

AUTONOMIA = essere in grado di superare efficacemente momenti di impasse di fronte a una situazione nuova

RESPONSABILITÀ = giustificare le buone ragioni alla base delle proprie azioni, anche sulla base di quadri valoriali e non solo in termini di efficacia.

I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica.

In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento (può coincidere con il coordinatore di classe) formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi disciplinari ed interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. I docenti della classe e il Consiglio di Classe si avvalgono di strumenti condivisi, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curricolo dedicata all'Educazione civica.

link sul sito web di istituto all'intero Curricolo di Ed. Civica. <https://www.istas.mo.it/la-scuola/le-carte-della-scuola/curricolo-di-istituto/>



Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Le competenze trasversali vengono sviluppate grazie al percorso di Digcomp3.0 , al Curricolo del Benessere, alle attività di FSL, alle numerose UDA, ai Tour Spallanzani, agli Innolabs, ma anche attraverso attività laboratoriali quali i Laboratori di Inclusione, gli Open Days, gli Eventi e le Conferenze, e il Tedx Spallanzani.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

L'Istituto individua e definisce gli Obiettivi formativi e le Competenze di riferimento nel pieno rispetto del quadro normativo nazionale e comunitario, con particolare riguardo alla Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018 in materia di competenze chiave per l'apprendimento permanente. In coerenza con tali disposizioni, vengono pertanto delineate le seguenti competenze:

- competenze alfabetico funzionale
- competenze multilinguistiche
- competenze matematiche, scientifiche, tecnologiche e ingegneristiche
- competenze digitali: inclusa uso consapevole IA
- competenze personale, sociale e capacità ad imparare ad imparare
- competenze in materia di cittadinanza: partecipazione democratica, pensiero critico, sostenibilità, inclusione
- competenze imprenditoriale
- Consapevolezza ed espressione culturale:

In base al al Piano d'Azione 2025, inoltre, viene dato particolare rilievo a:

- transizione verde e digitale: l'Istituto attribuisce particolare rilievo alla transizione verde e digitale, valorizzando le specificità dei propri indirizzi di studio e l'attivazione dei nuovi percorsi quadriennali. In tale prospettiva, viene promossa l'acquisizione di competenze in ambito di sostenibilità ambientale e di competenze digitali avanzate, includendo anche l'applicazione consapevole e responsabile dell'intelligenza artificiale.
- pensiero critico e Problem Solving: lo sviluppo del pensiero critico e delle competenze di Problem Solving è perseguito attraverso la progettazione di UDA strategiche, la



realizzazione di compiti di realtà, l'organizzazione e la partecipazione a eventi, nonché mediante le attività di FSL. Tali esperienze educative stimolano gli studenti a sperimentare e applicare attivamente le competenze acquisite, favorendo processi di autovalutazione significativi e funzionali alla costruzione del proprio progetto di vita futuro;

- resilienza e adattabilità: l'Istituto riconosce come fondamentale l'acquisizione, da parte degli studenti, della capacità di affrontare cambiamenti e ostacoli. A tal fine, vengono attivate attività specifiche, quali percorsi di educazione alle emozioni e iniziative ispirate alle neuroscienze, volte a rafforzare la resilienza e la flessibilità personale;
- collaborazione e comunicazione: le competenze di collaborazione e comunicazione vengono sviluppate attraverso le attività didattiche settimanali, in particolare mediante le attività laboratoriali. Inoltre, l'Istituto ha già messo in atto numerose strategie educative, tra cui i compiti di realtà, le simulazioni d'impresa, l'organizzazione e la partecipazione a eventi, che favoriscono il lavoro cooperativo e stimolano gli studenti a mettersi in gioco in contesti autentici.

Allegato:

Competenze istituto.pdf

Utilizzo della quota di autonomia

Il DPR 275/99 ha introdotto per le scuole l'autonomia didattica e organizzativa. Si tratta di un istituto "antico" che, nella nostra scuola, è stato introdotto a partire dall'A.S. 2019-2020 con l'adozione di unità lezione di 50 minuti, quindi una forma di autonomia organizzativa, per creare spazi a favore di una maggiore autonomia didattica.

Le unità lezione da 50 minuti implicano fundamentalmente due effetti legati alla necessità di garantire il rispetto del "tempo scuola" sia per i docenti che per gli studenti. La riduzione dell'unità lezione da 60 a 50 minuti fa sì che ogni docente abbia a disposizione un numero maggiore di unità lezione rispetto alle ore di cattedra, che può dedicare all'ampliamento dell'offerta formativa per gli studenti. Parimenti anche per gli studenti "si liberano" spazi



didattici, in particolare da 6 o 8 Unità lezione a settimana, nelle quali possono usufruire di attività funzionali allo sviluppo o al rafforzamento di competenze professionali e trasversali con una didattica alternativa.

Tra gli obiettivi organizzativi c'è quello di collocare in contemporanea nell'orario settimanale Unità Lezione in modo coerente per poter lavorare a classi aperte sia in parallelo che in verticale, per gruppi di livello.

L'investimento delle Unità Lezione dell'autonomia vuole contribuire agli obiettivi del PTOF, quindi verte su:

- Potenziamento competenze per il miglioramento dei risultati INVALSI (italiano, matematica, inglese)
- Cura e promozione del benessere degli studenti (Educazione alle emozioni, orientamento, progetti salute ...)
- Potenziamento competenze STEM per le classi del biennio (coding/robotica, scienze, alimenti)
- Potenziamento lingue straniere e microlingua nelle classi del triennio
- Potenziamento competenze professionali (Esercitazioni Agrarie e a Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni per tutte le classi degli indirizzi agrari tecnici e professionali / Attività professionalizzanti per approfondimenti di settore sala, cucina, pasticceria, alimenti, tourist management, comunicazione efficace e innovativa ...)

Approfondimento

Il Curricolo di istituto è il documento fondamentale del Piano dell'Offerta Formativa (PTOF) che definisce il percorso educativo e didattico di una scuola, articolando conoscenze, competenze e abilità da sviluppare negli studenti basandosi sulle Indicazioni Nazionali e sulle competenze chiave europee e di cittadinanza, per garantire una Offerta Formativa coerente specifica e in linea con l'identità di istituto.



Il nostro istituto ha iniziato la redazione del proprio curricolo circa 9 anni fa, facendo un percorso a "ristroso": siamo partiti con la definizione delle Competenze chiave, professionalizzanti e di cittadinanza attiva che volevamo sviluppare nei nostri studenti e di conseguenza abbiamo articolato e definito le conoscenze necessarie per le competenze che avevamo individuato.



Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: LAZZARO SPALLANZANI (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Attività n° 1: Teach Model Repubblica Dominicana

Il progetto Teach Model è finalizzato allo sviluppo di uno scambio formativo internazionale, in presenza e in modalità virtuale, con una scuola di San Cristóbal (Repubblica Dominicana), incentrato sulla condivisione di metodologie e competenze nel settore della viticoltura.

Il progetto prevede attività di formazione e co-progettazione didattica, momenti di scambio virtuale e la realizzazione di tirocini formativi presso il nostro Istituto, rivolti a studenti e docenti della scuola partner.

L'iniziativa contribuisce al rafforzamento della dimensione internazionale della scuola, valorizzando le competenze tecnico-professionali, linguistiche e interculturali, e si inserisce in una prospettiva di cooperazione educativa e trasferimento di buone pratiche.

Scambi culturali internazionali

In presenza



Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
- Scambi o gemellaggi virtuali
- Promozione della metodologia CLIL
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Certificazioni linguistiche
- Partnership con scuole estere
- Mobilità studentesca internazionale
- Stage esteri
- Gemellaggi virtuali
- Mobilità internazionale di docenti, Dirigenti e personale ATA
- Accoglienza docenti e studenti in Italia
- Job shadowing e formazione all'estero
- Scambi culturali extra Europa
- Tirocini all'estero

Destinatari

- Docenti
- Studenti

Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

- FSL classi IV
- FSL classi V



Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- Laboratori di orientamento sulle STEM - a.s. 2025-2026
- Work in Studing

○ Attività n° 2: Gemellaggio Saijyo High School di Hiroshima

Prosegue il gemellaggio con la Saijyo High School di Hiroshima, istituto a indirizzo agrario, fondato su una collaborazione strutturata e continuativa che prevede, con cadenza annuale, la presentazione di un progetto condiviso e attività di scambio di studenti e docenti.

Il gemellaggio promuove il confronto tra sistemi educativi e pratiche agricole, favorendo lo sviluppo di competenze professionali, linguistiche e interculturali e rafforzando il profilo internazionale dell'Istituto

Scambi culturali internazionali

In presenza



Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
- Scambi o gemellaggi virtuali
- Apprendistato all'estero
- Promozione della metodologia CLIL
- Partnership con scuole estere
- Mobilità studentesca internazionale
- Stage esteri
- Progettualità Erasmus+
- Mobilità internazionale di docenti, Dirigenti e personale ATA
- Accoglienza docenti e studenti in Italia
- Job shadowing e formazione all'estero
- Scambi culturali extra Europa
- Tirocini all'estero

Destinatari

- Docenti
- Studenti

○ **Attività n° 3: Erasmus+ VET 2021-2027**

La scuola è titolare dell' Accreditamento Erasmus+ VET 2021–2027. finalizzato alla realizzazione di mobilità formative per studenti e personale (short e long term, job shadowing, esperti invitati, corsi di formazione per personale docente e amministrativo, visite preparatorie ecc), alla partecipazione a competizioni professionali di settore e ad attività internazionali anche extra UE.



In tale quadro si collocano anche l'organizzazione annuale dell' Erasmus Day, il consolidamento e l'ampliamento di gemellaggi e scambi internazionali e il possibile sviluppo di nuove opportunità extra UE

Nel 2027, la scuola si candiderà per il nuovo Accreditamento Erasmus+ VET della durata di 7 anni.

Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale
- Promozione della metodologia CLIL
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Certificazioni linguistiche
- Partnership con scuole estere
- Mobilità studentesca internazionale
- Stage esteri
- Progettualità Erasmus+
- Mobilità internazionale di docenti, Dirigenti e personale ATA
- Accoglienza docenti e studenti in Italia
- Job shadowing e formazione all'estero
- Scambi culturali in Europa
- Scambi culturali extra Europa
- Tirocini all'estero



Destinatari

- Docenti
- Personale
- ATA
- Studenti

Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

- FSL classi III
- FSL classi IV
- FSL classi V

Approfondimento:

La scuola ha una Funzione Strumentale dedicata allo sviluppo dei processi di Internazionalizzazione

○ **Attività n° 4: Gemellaggi con scuole Europee ed extra-EU**

La scuola prevede di consolidare e ampliare i gemellaggi e scambi internazionali (ad esempio con Giappone, Repubblica Dominicana, Austria, Germania, Francia) fuori dal progetto Erasmus per lo sviluppo di nuovi progetti anche in ambito STEAM/Multilinguistico e per favorire lo scambio di buone pratiche sui temi del benessere a scuola e delle nuove tecnologie.

Scambi culturali internazionali



In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
- Scambi o gemellaggi virtuali
- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale
- Promozione della metodologia CLIL
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Certificazioni linguistiche
- Partnership con scuole estere
- Mobilità studentesca internazionale
- Progettualità Erasmus+
- Gemellaggi virtuali
- Mobilità internazionale di docenti, Dirigenti e personale ATA
- Accoglienza docenti e studenti in Italia
- Job shadowing e formazione all'estero
- Scambi culturali in Europa
- Scambi culturali extra Europa

Destinatari

- Docenti
- Studenti



Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

- FSL classi III
- FSL classi IV
- FSL classi V

○ Attività n° 5: Valorizzazione della scuola a livello internazionale

La scuola porta avanti progetti di valorizzazione dell'istituto, come i Tours della scuola aperti sia a realtà locali che a ospiti stranieri, e iniziative con scuole e centri di formazione linguistica e professionale italiani ed esteri, come attività pratiche in lingua in loco.

Scambi culturali internazionali

In presenza



Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Promozione della metodologia CLIL
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Partnership con scuole estere
- Accoglienza docenti e studenti in Italia
- Scambi culturali in Europa

Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

- FSL classi III
- FSL classi IV

○ **Attività n° 6: FSL (ex PCTO) all'estero**

L'Istituto intende proseguire l'organizzazione di percorsi di FSL all'estero, in continuità con le esperienze già realizzate con successo negli ultimi due anni grazie ai fondi PNRR (PON/PCTO all'estero).

Tali percorsi rappresentano un'importante opportunità di potenziamento delle competenze linguistiche, professionali e trasversali degli studenti, rafforzando al contempo la dimensione internazionale dell'offerta formativa.

Scambi culturali internazionali

In presenza



Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- PON PCTO all'estero

Destinatari

- Studenti

Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

- FSL classi III
- FSL classi IV

Dettaglio plesso: LAZZARO SPALLANZANI (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Attività n° 1: Accredimento Erasmus+ VET**

La scuola è titolare dell' Accredimento Erasmus+ VET 2021–2027.

finalizzato alla realizzazione di mobilità formative per studenti e personale (short e long term, job shadowing, esperti invitati, corsi di formazione per personale docente e amministrativo, visite preparatorie ecc), alla partecipazione a competizioni professionali di



settore e ad attività internazionali anche extra UE.

In tale quadro si collocano anche l'organizzazione annuale dell' Erasmus Day, il consolidamento e l'ampliamento di gemellaggi e scambi internazionali e il possibile sviluppo di nuove opportunità extra UE

Nel 2027, la scuola si candiderà per il nuovo Accreditamento Erasmus+ VET della durata di 7 anni.

Scambi culturali internazionali

In presenza



Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale
- Apprendistato all'estero
- Promozione della metodologia CLIL
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Certificazioni linguistiche
- Partnership con scuole estere
- Mobilità studentesca internazionale
- Stage esteri
- Progettualità Erasmus+
- Mobilità internazionale di docenti, Dirigenti e personale ATA
- Accoglienza docenti e studenti in Italia
- Job shadowing e formazione all'estero
- Scambi culturali in Europa
- Scambi culturali extra Europa
- Tirocini all'estero

Destinatari

- Docenti
- Personale
- ATA
- Studenti

Approfondimento:

La scuola ha una Funzione Strumentale dedicata allo sviluppo di processi di



L'OFFERTA FORMATIVA

Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

PTOF 2025 - 2028

Internazionalizzazione.



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

LAZZARO SPALLANZANI (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ Azione n° 1: Curricolo Digitale



Il curricolo digitale basato sul framework DigComp 3.0 per gli istituti agrari, enogastronomici e turistici mira a integrare competenze tecnologiche avanzate con la sostenibilità e la salvaguardia delle tradizioni. Il curricolo digitale mira a sviluppare la capacità di interagire con le tecnologie in modo critico e responsabile. Tratta i temi quali la valutazione dell'attendibilità delle fonti, la tutela della privacy, i rischi del web come il cyberbullismo e l'approfondimento dell'AI.

L'obiettivo principale è formare professionisti capaci di affrontare le sfide del cambiamento climatico e della sicurezza alimentare attraverso l'uso di tecnologie emergenti.

Di seguito la sintesi strutturata per i diversi indirizzi di studio previsti dai documenti:

1. Indirizzo Agrario

Il percorso si focalizza sulla gestione dei dati e sull'innovazione tecnologica applicata alla terra:

- Gestione Dati: Analisi di dati provenienti da centraline meteo GIS, sensori del suolo e indici vegetativi (NDVI) per monitorare la salute delle colture.



- Collaborazione: Cooperazione con aziende della filiera (es. cantine, oleifici, consorzi) per la gestione digitale dei registri di campagna e il marketing dei prodotti trasformati
- Tecnologie Avanzate: Creazione di mappe digitali tramite GIS e utilizzo di droni per la risoluzione di problemi agronomici
- Dati e Sostenibilità: Calcolo del food cost e dell'impatto ambientale (CO2 e acqua) delle ricette tramite app specifiche, oltre alla gestione di stampanti 3D alimentari

2. Indirizzo Enogastronomico

L'attenzione si sposta sulla figura del "Food Innovator" , capace di unire cucina e tecnologia

- Creazione di Contenuti: Sviluppo di menu sostenibili e diete personalizzate con il supporto dell' intelligenza artificiale (AI) per la stesura di ricettari digitali.
- Problem Solving: Creazione di piatti gourmet utilizzando scarti di lavorazione e proteine alternative (alghe)

3. Indirizzi Quadriennali

Questi percorsi presentano una declinazione verticale delle competenze distribuita su quattro anni:

Turismo Agroalimentare Sostenibile STEAM

- Anni 1-2: Basi di coding e robotica per gestire serre e colture acquaponiche ; organizzazione di eventi tramite social media e strumenti digitali (Canva, QR code)
- Anni 3-4: Storytelling territoriale con video 360°, podcast e realtà aumentata (AR) per etichette interattive

Analisi dei trend turistici tramite AI e gestione di siti web per prenotazioni sostenibili, con un focus sulla Green IT.

- Anni 1-2: Gestione di serre idroponiche e analisi statistica dei dati biologici; trasformazione di prodotti (es. farina di barbabietola) e studio dei relativi dati nutrizionali

Agricoltura e Biotrasformazioni (4+2)

- Anni 1-2: Basi di coding e robotica per gestire serra idroponica e colture acquaponiche ; organizzazione di eventi tramite social media e strumenti digitali (Canva, QR code)
- Anni 3-4: Utilizzo dell'AI per prevedere malattie delle piante e ottimizzare la resa produttiva (es. spirulina). Analisi del ciclo di vita (LCA) e digital marketing per l'immissione



sul mercato di prodotti derivati da biotrasformazioni

Agricoltura Smart e Salvaguardia del Territorio (4+2)

Anni 1-2: Automazione di impianti di irrigazione tramite coding e sensoristica; produzione di contenuti multimediali per lo storytelling

Anni 3-4 : Focus sul Precision Farming e software gestionali (es. XFarm) Protocollo Isobus e l'uso di droni

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

L'obiettivo di apprendimento mira a sviluppare la capacità di interagire con le tecnologie in modo critico e responsabile. Inoltre mira a sviluppare capacità di adottare soluzioni e strategie per proteggere sè stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico utilizzando le tecnologie digitali.

○ Azione n° 2: Potenziamento delle Competenze



Logico-Matematiche

Il percorso di potenziamento delle competenze logico-matematiche prevede di sviluppare negli studenti migliori apprendimenti nelle STEM a partire da un approccio ludico che coinvolge anche le TIC , attraverso una diversa organizzazione didattica con l'offerta della disciplina Matematica per gruppi di livello per conoscenze e competenze a partire dalle classi prime dei quadriennali, per arrivare a supportare gli apprendimenti con azioni di recupero e potenziamento della Matematica attraverso Laboratori Cocurricolari e Innolab specifici dedicati alle discipline STEM.

Il Curricolo di Istituto verrà implementato di tre componenti il curricolo STEM (digitale a partire dal DIGCOMP3.0) e il Curricolo del Benessere e verranno previste valutazioni sull'acquisizione di competenze Sociali e Competenze Digitali, valorizzando anche competenze Comunicative e di Group Work

L'insegnamento avverrà utilizzando la Gamification e il GBL.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Gli Obiettivi di apprendimento sono di raggiungere nei risultati Invalsi i risultati dell'Emilia Romagna.



Moduli di orientamento formativo

LAZZARO SPALLANZANI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 1: CLASSI SECONDE: Una scelta consapevole**

Gli studenti saranno orientati:

-alla consapevolezza del sè e degli altri attraverso un'attività di Orientamento alle emozioni. Sarà un'attività laboratoriale e di ascolto in circle time, condotta da un insegnante di Italiano, volta a potenziare il linguaggio emotivo, a favorire relazioni autentiche, a migliorare l'autostima e a considerare la diversità, e la propria unicità, come valore;

-ad una scelta consapevole della declinazione di indirizzo attraverso un'attività di Orientamento interno (UdA Orientiamoci). Questa UdA intende formare gli studenti affinché possano scegliere consapevolmente, con argomentazioni sicure e personali, il percorso più adatto alla prosecuzione degli studi. Essi dovranno scrivere una Lettera Motivazionale (in formato digitale) per la scelta dell'articolazione. Durante le ore dell'autonomia, si prevede un intervento in classe (o un'intervista) di studenti del triennio delle diverse articolazioni, professionisti (ex-studenti o imprenditori) delle diverse articolazioni, peer tutoring in laboratorio a turni, eventi e tours.

-alla consapevolezza professionale attraverso l'UdA La colazione perfetta. Questa UdA intende mettere in opera le competenze professionali laboratoriali per elaborare piatto e servizio per l'intero consiglio di classe e promuovere la comunicazione efficace nei confronti del cliente. Per gli studenti dell'Indirizzo agrario, le UdA Terra di casa mia e Farm



maps saranno fondamentali per imparare a raccogliere, analizzare e descrivere un campione di terreno, accorgendosi della reatà che li circonda attraverso una prima analisi dei suoli, e poi attraverso l' analisi di un'azienda agraria del territorio, soprattutto dal punto di vista cartografico.

- alle competenze di team working attraverso la didattica laboratoriale, le attività in azienda, gli eventi, i progetti con il contributo di tutti gli insegnamenti.

-all'Educazione Civica attraverso il contributo di tutti gli insegnamenti e alla didattica orientativa

-a potenziare la competenza di IMPARARE AD IMPARARE attraverso il contributo di ciascun insegnamento e alla didattica orientativa

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	50	12	62

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Orientamento alle emozioni - Orientamento interno - UDA interdisciplinari d'indirizzo -



Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 2: CLASSI PRIME: Orientamento interno e Orientamento alle emozioni**

Gli studenti saranno orientati:

-alla consapevolezza del sè attraverso un'attività di Orientamento alle emozioni. Sarà un'attività laboratoriale e di ascolto in circle time, condotta da un insegnante di Italiano, volta a potenziare il linguaggio emotivo, a favorire relazioni autentiche, a migliorare l'autostima e a superare il senso di diversità attraverso la condivisione;

-ad una scelta consapevole della declinazione di indirizzo attraverso un'attività di Orientamento interno (UdA Orientiamoci). Questa UdA intende formare gli studenti affinché possano scegliere consapevolmente, con argomentazioni sicure e personali, il percorso più adatto alla prosecuzione degli studi. Essi dovranno scrivere una Lettera Motivazionale (in formato digitale) per la scelta dell'articolazione. Durante le ore dell'autonomia, si prevede un intervento in classe (o un'intervista) di studenti del triennio delle diverse articolazioni, professionisti (ex-studenti o imprenditori) delle diverse articolazioni, peer tutoring in laboratorio a turni, eventi e tours.

-alla consapevolezza professionale attraverso le UDA dedicate alla sicurezza in ambiente lavorativo. Queste Uda si inseriranno nella fase iniziale del percorso formativo per garantire un approccio corretto e professionale al lavoro. Gli studenti dell'indirizzo enogastronomico saranno organizzati in gruppi e in forma individuale, saranno chiamati a: presentare oralmente le principali regole di sicurezza nei laboratori di cucina, sala, accoglienza e pasticceria; sostenere un test finale su piattaforma Anfos per ottenere il patentino HACCP; produrre, come compito opzionale, una "carta d'identità dei pericoli alimentari" (cartacea o digitale), individuando e descrivendo un pericolo specifico. Gli studenti dell'Indirizzo agrario saranno chiamati a: presentarsi in modo argomentato, in riferimento anche al proprio ruolo all'interno della scuola; presentare la sicurezza dei locali attraverso elaborati cartografici di sintesi.

- alle competenze di team working attraverso la gamification, il game based learning, le attività sportive e le attività outdoor, per esempio durante l'Uda di Accoglienza e le altre



UdA d'Indirizzo

-all'Educazione Civica attraverso il contributo di tutti gli insegnamenti e alla didattica orientativa

-a potenziare la competenza di IMPARARE AD IMPARARE attraverso il contributo di ciascun insegnamento e alla didattica orientativa

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	50	10	60

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- UdA Accoglienza - Orientamento alle emozioni - Orientamento interno

Scuola Secondaria II grado

Modulo n° 3: CLASSI TERZE: Progetto di vita personale e professionale

Gli studenti delle classi terze saranno orientati ad una scelta consapevole e autonoma



attraverso le seguenti attività, UdA Strategiche, Tutors dell'Orientamento ed Esperti esterni, Piattaforme:

ATTIVITA'

Formazione Scuola-Lavoro

Attività professionalizzanti Sicurezza: Corso sicurezza base 4 ore, Corso per Addetti alla Manipolazione degli Alimenti 4 ore, Corso sicurezza rischio medio 8 ore

Attività professionalizzanti Orientamento: Consolidamento delle competenze relative alle attività tecnico-pratiche, approfondimenti, Organizzazione eventi

Esercitazioni Agrarie (LTE-T): Consolidamento delle competenze relative alle attività tecnico-pratiche, approfondimenti, Organizzazione eventi

INNOLAB: laboratori innovativi e creativi che saranno radicati in una didattica esclusivamente laboratoriale, per stimolare e consolidare competenze creative, originali e personali attraverso attività di team work.

UDA STRATEGICHE ORIENTATIVE:

Schede Tecniche - A Tavola con...

Un prodotto di Qualità - Parmigiano Reggiano

TUTORS DELL'ORIENTAMENTO:

I tutors dell'Orientamento li accompagneranno per almeno 10 h annuali dedicandosi alla Piattaforma Unica (autovalutazione, competenze orientative, capolavoro, incontri con esperti esterni e progetti)

ESPERTI ESTERNI:

Future Education Modena: Pianificazione della propria vita personale e professionale 12h

PIATTAFORME:

Road to stem e Unica



Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	50	10	60

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Corsi sulla Sicurezza; Tutors dell'Orientamento; Esperti esterni; Piattaforme; UdA Strategiche

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 4: CLASSI QUARTE: Vita personale, sociale e professionale (Work-life balance)**

Gli studenti delle classi quarte saranno orientati ad un progetto di vita consapevole e autonomo attraverso le seguenti attività, UdA Strategiche, Tutors dell'Orientamento ed Esperti esterni, Piattaforme, Università:

ATTIVITA':

Formazione Scuola-Lavoro

Attività Professionalizzanti per approfondimenti con ITP di indirizzo 25h

Attività di Orientamento: Attività di approfondimento legate all'area di indirizzo in



prospettiva del mestiere del futuro, novità, sbocchi professionali, nuove tendenze e per lo sviluppo di competenze orientative.

Esercitazioni Agrarie (LTE-T): Attività di approfondimento legate all'area di indirizzo in prospettiva del mestiere del futuro, novità, sbocchi professionali, nuove tendenze e per lo sviluppo di competenze orientative.

INNOLAB: laboratori innovativi e creativi che saranno radicati in una didattica esclusivamente laboratoriale, per stimolare e consolidare competenze creative, originali e personali attraverso attività di team work.

UDA STRATEGICHE ORIENTATIVE:

Aria di festa - Travel_food blogger

Dal seme al prodotto del consumatore -In vino veritas

TUTORS DELL'ORIENTAMENTO:

I tutors dell'Orientamento li accompagneranno per almeno 10 h annuali dedicandosi alla Piattaforma Unica (autovalutazione, competenze orientative, capolavoro, incontri con esperti esterni e progetti)

ESPERTI ESTERNI:

ITS TECH & FOOD + Cooperativa Bangherang + Opificio Golinelli 12 h (Attraverso un format dinamico che unisce gioco, analisi di dati e lavoro di gruppo, i ragazzi saranno guidati nel distinguere le rappresentazioni realistiche del mercato del lavoro attuale da quelle frutto di stereotipi e disinformazione)

Lavoropiù Goes to School 3 h (realizzare un cv efficace e simulare un colloquio con un'azienda del territorio)

Manpower Agenzia del lavoro 10 h (Tavola Rotonda tra studenti ed imprenditori moderata da Manpower - Future Horeca: contest con l'obiettivo di valorizzare le competenze tecniche e trasversali degli studenti e delle studentesse coinvolti. Saranno previsti tre settori - cucina/pasticceria, sala bar, accoglienza- per cui gli studenti dovranno produrre un progetto ad hoc da presentare nella giornata dedicata ad una commissione di esperti).

PIATTAFORME:



Unica

UNIVERSITA' e Assessorati del Comune di Castelfranco Emilia

Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Parma, Università di Bologna (gli studenti saranno regolarmente aggiornati ed informati in merito agli Open day e alle giornate di Orientamento)

Festival delle Opportunità Europee (gli studenti saranno ospiti e protagonisti, presso i locali della Biblioteca Lea Garofalo, per esplorare le opportunità di lavoro in Europa)

Incontro con l'Ordine degli Avvocati in occasione della giornata per l'eliminazione della violenza contro le donne.

Consorzio del Parmigiano Reggiano: incontri presso il nostro Istituto

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	50	10	60

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Tutors dell'Orientamento; Esperti esterni; Piattaforme; UdA Strategiche



Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 5: CLASSI QUINTE: Un progetto di vita consapevole e originale**

Gli studenti delle classi quinte saranno orientati ad un progetto di vita consapevole e autonomo attraverso le seguenti attività: UdA Strategiche, Tutors dell'Orientamento ed Esperti esterni, Piattaforme, Università:

ATTIVITA':

Formazione Scuola-Lavoro

Orientamento in uscita (Università, ITS , opportunità all'estero, agenzie del lavoro, imprenditori)

Career Day: alcuni imprenditori incontreranno gli studenti presso il nostro Istituto

Attività Professionalizzanti/Project work: elaborazione di un progetto individuale o di gruppo

UDA STRATEGICHE ORIENTATIVE:

Law and Order - Il cliente al centro

Specialità locali e promozione del territorio - Progettazione di un arboreto

La filiera dell'olio d'oliva - Progettazione di un impianto di lavanda

TUTORS DELL'ORIENTAMENTO:

I tutors dell'Orientamento accompagneranno gli studenti per almeno 12 h annuali dedicandosi alla Piattaforma Unica (autovalutazione, competenze orientative, capolavoro, incontri con esperti esterni e progetti, occasioni dedicate all'Orientamento)



ESPERTI ESTERNI:

ITS TECH & FOOD + Cooperativa Bangherang + Opificio Golinelli 12 h (Attraverso un format dinamico che unisce gioco, analisi di dati e lavoro di gruppo, i ragazzi saranno guidati nel distinguere le rappresentazioni realistiche del mercato del lavoro attuale da quelle frutto di stereotipi e disinformazione)

Lavoropiù Goes to School 3 h (realizzare un cv efficace e simulare un colloquio con un'azienda del territorio)

Manpower Agenzia del lavoro 10 h (Tavola Rotonda tra studenti ed imprenditori moderata da Manpower - Future Horeca: contest con l'obiettivo di valorizzare le competenze tecniche e trasversali degli studenti e delle studentesse coinvolti. Saranno previsti tre settori - cucina/pasticceria, sala bar, accoglienza- per cui gli studenti dovranno produrre un progetto ad hoc da presentare nella giornata dedicata ad una commissione di esperti).

PIATTAFORME:

Unica

UNIVERSITA' e Assessorati del Comune di Castelfranco Emilia

Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Parma, Università di Bologna (gli studenti saranno regolarmente aggiornati ed informati in merito agli Open day e alle giornate di Orientamento)

Festival delle Opportunità Europee (gli studenti saranno ospiti e protagonisti presso i locali della Biblioteca Lea Garofalo, per esplorare le opportunità di lavoro in Europa)

Incontro con l'Ordine degli Avvocati in occasione della giornata per l'eliminazione della violenza contro le donne.

Consorzio del Parmigiano Reggiano: borse di studio ed incontri presso il nostro Istituto

Numero di ore complessive



Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	50	12	62

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Tutors dell'Orientamento; Esperti esterni; Piattaforme; UdA Strategiche;



Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

● FSL classi III

Grazie ai nostri numerosi e vari laboratori didattici e professionalizzanti gli studenti delle classi III possono effettuare la loro esperienza di FSL presso l'istituto.

Organizzeremo pertanto delle attività di FSL durante gli ultimi giorni di scuola sia per gli studenti dell'indirizzo Agrario, sia per gli studenti dell'indirizzo Enogastronomico, compreso gli studenti delle classi II e III del quadriennale Turismo agroalimentare sostenibile.

Studenti dell'indirizzo Agrario.

Gli studenti dell'indirizzo agrario effettueranno una settimana durante il periodo invernale per imparare le operazioni di potatura. Gli studenti di Castelfranco verranno pertanto accompagnati nell'azienda agraria di Gaggio in Piano per effettuare le operazioni di potatura nel mese di febbraio. Parallelamente gli studenti delle sedi di Vignola e Montombraro effettueranno le medesime operazioni nelle vigne dei terreni dell'azienda delle singole sedi. Gli studenti della sede di Vignola effettueranno anche la potatura degli Ulivi.

Durante le ultime due settimane di maggio (seconda e terza settimana) gli studenti dell'indirizzo Agrario si alterneranno per effettuare lavori nelle Serre rispettive per ogni sede, nel laboratorio Caseificio e Acetaia di Castelfranco e Vignola, nei laboratori di trasformazione di Montombraro, nell'azienda di Gaggio per le varie colture presenti e si alterneranno anche nella Stalla di istituto. Poichè la stalla di istituto può ospitare solo 4-5 studenti al giorno, gli studenti faranno esperienza anche nelle stalle esterne all'istituto. Pertanto durante una delle due settimane, per due giorni il pulmann di istituto accompagna la classe terza professionale a Montombraro per fare l'esperienza di FSL nei laboratori di trasformazione, e trasporterà gli studenti della prima classe III di Montombraro a Castelfranco in Stalla, in Azienda e in Caseificio, e per gli altri due giorni ripeterà il trasporto per l'altra classe terza di Montombraro e per la terza Tecnico di Castelfranco.

Un'altra settimana verrà utilizzata per gli scambi classe tra Vignola e Montombraro: le classi di Vignola faranno esperienza nei lab. di trasformazione di Montombraro e gli studenti di Montombraro andranno a Vignola in Acetaia e nelle stalle esterne vicine. L'ultima settimana



verrà utilizzata per fare fare esperienza agli studenti delle singole sedi nei loro rispettivi laboratori.

Un'altra settimana verrà utilizzata per gli scambi classe tra Vignola e Montombraro: le classi di Vignola faranno esperienza nei lab. di trasformazione di Montombraro e gli studenti di Montombraro andranno a Vignola in Acetaia e in Stalla.

Studenti dell'indirizzo Enogastronomico.

Gli studenti dell'Indirizzo Enogastronomico effettueranno le attività di FSL presso i vari laboratori di istituto.

Nello specifico:

- gli studenti dell'indirizzo accoglienza si alterneranno tra il Centralino di istituto, all'evento Motor Valley Fest, al Rosso Rubino Lambrusco Wine Festival, nell'accoglienza agli eventi organizzati dall'istituto e dal territorio nel mese di maggio, infine organizzeranno l'accoglienza del TEDx Spallanzani.
- Gli studenti di classe III dell'indirizzo quadriennale Turismo Steam di classe terza accompagneranno i Tour Spallanzani in visita presso il nostro istituto e gli ospiti del Phenomena Based Learning di Vilnius in visita a Modena e Bologna.
- gli studenti dell'indirizzo di cucina, sala/bar e pasticceria prepareranno rinfreschi e aperitivi per le manifestazioni previste nel mese di maggio mentre gli studenti di cucina potranno fare esperienza di FSL anche nel laboratorio di pasta fresca e tortellini con le Maestre Sfoglina presso i laboratorio di pasta fatta a mano dell'istituto

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti



- Istituto, EELL, associazioni e privati

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione delle attività di FSL è realizzata attraverso specifiche rubriche di valutazione che sono state redatte dal Collegio Docenti dell'istituto.

● FSL classi IV

Gli studenti delle classi IV, dopo la formazione sulla sicurezza effettuata sia attraverso l'UDA Sicurezza in classe 1 e seconda, sia dopo aver svolto il Corso sulla Sicurezza di 4+ 8 ore rischio alto, dopo l'esperienza fatta nelle classi III presso l'istituto, nella classe IV effettueranno la FSL presso aziende, EELL e associazioni convenzionate con il nostro istituto durante le ultime quattro settimane di scuola ($6 \times 5 = 30$ che moltiplicato per 4 fa 120) per un totale di 120 ore. Se sommiamo le 90 ore svolte in classe III con le 120 svolte nella classe IV il totale è 210 ore di FSL.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante



Soggetti coinvolti

- L'istituto organizza le attività di FSL con imprese e associazioni esterne all'istituto

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione viene effettuata in base alla valutazione dei tutor esterni e del tutor interno che visita e monitora l'attività di FSL di ogni studente. Questa valutazione viene poi trasposta nella rubrica di valutazione del FSL di istituto.

● FSL classi V

Le classi V effettuano solo due settimane di stage da Giugno a Ottobre (alla fine della classe IV).

Nello specifico:

Indirizzo Agrario:

-gli studenti dell'indirizzo Professionale Agrario di Montombraro effettuano opzionalmente l'attività di FSL (alla fine della classe quarta) tra Giugno e Luglio per la preparazione e realizzazione della Festa della Lavanda e/o a inizio settembre presso aziende esterne;

-gli studenti delle classi a indirizzo Tecnico Viticoltura ed Enologia effettuano la Vendemmia nell'azienda di istituto tra Agosto e Settembre;

-gli studenti delle classi a indirizzo Tecnico Trasformazione dei Prodotti effettuano l'attività di FSL presso l'azienda agraria per la realizzazione del Mosto, la preparazione della Cantina per la



raccolta dell'Uva e il Caseificio di istituto tra Agosto e Settembre;

-gli studenti dell'indirizzo Professionale Agrario di Castelfranco effettuano l'attività di FSL presso l'azienda di Gaggio e la serra idroponica tra fine agosto e settembre;

-gli studenti dell'indirizzo Professionale Agrario di Vignola effettuano una parte la Vendemmia nell'azienda di Vignola e la realizzazione del Mosto tra Agosto e Settembre e l'altra parte a Ottobre per la raccolta delle olive e la relativa molatura.

Indirizzo Enogastronomico:

Le classi V dell'indirizzo Enogastronomico effettuano due settimane di FSL presso aziende convenzionate e presso i laboratori di istituto per organizzare gli eventi Festa della Vendemmia, Màt la settimana della salute mentale, il Festival della Filosofia di Modena.

Sommando le 60 ore di FSL effettuate nella classe V come quelle realizzate nei due anni precedenti (90 +120) in totale gli studenti effettuano 270 ore di FSL nell'arco dell'ultimo triennio.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- Istituto

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista



La valutazione viene effettuata con le Rubriche specifiche predisposte dal Collegio dei Docenti.

● FSL classi I e II

Nelle classi I e II si effettuano attività propedeutiche alla FSL e nello specifico:

UDA sulla Sicurezza in classe I;

Formazione Sicurezza Laboratorio Chimica-Caseificio-Cantina e Acetaia per 7 ore:

Seminario sulla FSL e la sicurezza.

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- istituto scolastico

Durata progetto

- Biennale

Modalità di valutazione prevista

Saranno valutate come attività di Ed. Civica con el apposite rubric.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Innolab

Gli Innolab sono laboratori innovativi per classi aperte che vengono svolti, grazie alle Unità Lezione aggiuntive ricavate con l'Autonomia organizzativo-didattica, nelle classi 3^a e 4^a di tutto l'istituto nel secondo quadrimestre. Sono, nell'idea originaria a cui cerchiamo di ispirarci ogni anno, laboratori di target medio alto, per sperimentare lo sviluppo di competenze digitali, di innovazione tecnologico-professionale, di presa di consapevolezza su tematiche inerenti l'Educazione Civica, ma anche approfondimenti disciplinari. Elemento chiave degli Innolab sono le competenze e le passioni anche extra-curricolari dei docenti referenti, che vengono messe in campo per sviluppare percorsi innovativi a classi aperte, nonché il fatto che ogni studente ha la possibilità scegliere a quale Innolab partecipare in base ai propri interessi. Da questo punto di vista, gli Innolab hanno anche una valenza orientativa. In una parola sono la sperimentazione anche didattica di nuovi curricula.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della



ricerca il 18 dicembre 2014

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la dispersione scolastica e aumentare i voti tra 81-90 all'Esame di Stato

Traguardo

Ridurre di 1 punto % la dispersione scolastica all'indirizzo professionale e avvicinarsi alla media regionale per il trasferimento in uscita al biennio del tecnico e raggiungere la % regionale nei voti 81-90 all'Esame di Stato

○ Competenze chiave europee

Priorità

Aggiornare il Curricolo di istituto. Migliorare il Curricolo del Tecnico come da DL 45/2025

Traguardo

Inserire nel Curricolo di istituto il Curricolo digitale e il Curricolo del benessere. Tecnico: migliorare e adeguare il Curricolo in base al DL 45/2025 in termini di sviluppo di competenze collegate all'indirizzo e all'articolazione. Inserire UDA collegate a indirizzi. Utilizzare rubriche per valutare UDA, INNOLAB, FSL, Openday, eventi e progetti

○ Esiti in termini di benessere a scuola



Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al bienni

Risultati attesi

Lo scopo primario degli Innolab è lo sviluppo di competenze trasversali e/o professionali, indicate dai docenti referenti in fase di progettazione dei percorsi. La valutazione si attua tramite le rubriche di istituto, e in particolare la "Rubrica per le macroattività". Laddove sia possibile raccogliere evidenze relative a specifiche discipline afferenti, i docenti hanno la possibilità di inserire valutazioni numeriche per le suddette discipline.

Destinatari

Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Chimica

Enologico

Informatica

Multimediale



	Musica
	serra idroponica
	caseificio
	sala/bar
	Trasformazione prodotti
	Cantina
	Serre
Aule	Magna
	Aula generica
Strutture sportive	Calcio a 11
	Palestra

● Corsi Professionalizzanti con Enti esterni

Grazie alla collaborazione con diversi enti e associazioni, agli studenti è data la possibilità di partecipare a corsi professionalizzanti, tra cui: - Corso ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) - Corso Assaggiatori Parmigiano Reggiano - Corso Assaggiatori di Aceto Balsamico - Patentino guida trattori - Chef per un giorno (elaborazione e preparazione di menù equilibrati in collaborazione con la SIAN e dipendenti della ASL di Modena)

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica



- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la dispersione scolastica e aumentare i voti tra 81-90 all'Esame di Stato

Traguardo

Ridurre di 1 punto % la dispersione scolastica all'indirizzo professionale e avvicinarsi alla media regionale per il trasferimento in uscita al biennio del tecnico e raggiungere la % regionale nei voti 81-90 all'Esame di Stato

○ Competenze chiave europee

Priorità

Aggiornare il Curricolo di istituto. Migliorare il Curricolo del Tecnico come da DL 45/2025

Traguardo

Inserire nel Curricolo di istituto il Curricolo digitale e il Curricolo del benessere. Tecnico: migliorare e adeguare il Curricolo in base al DL 45/2025 in termini di sviluppo di competenze collegate all'indirizzo e all'articolazione. Inserire UDA collegate a indirizzi. Utilizzare rubriche per valutare UDA, INNOLAB, FSL, Openday, eventi e progetti



Risultati attesi

Attraverso i corsi con professionisti ed esperti di settore, gli studenti hanno la possibilità di elevare il livello di conoscenze e di acquisire competenze e abilità professionali in stretta correlazione con il territorio, avendo la possibilità di interagire e confrontarsi con persone esterne alla comunità scolastica.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte parallele
Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	caseificio
	sala/bar
	ristorante
Aule	Magna
	Aula generica

● Autonomia scolastica per l'ampliamento dell'offerta formativa

Grazie all'autonomia organizzativa basata su unità lezione di 50 minuti, il quadro orario dell'Istituto si arricchisce di un numero di unità lezione aggiuntive da 6 a 8 a seconda degli indirizzi, grazie alle quali vengono attivati percorsi specifici per l'ampliamento dell'offerta formativa: - Potenziamento base e INVALSI per le classi del biennio (italiano e matematica) e per



le classi quinte (italiano, matematica, inglese) - Potenziamento competenze STEM per le classi del biennio (coding/robotica, scienze, alimenti) - Esercitazioni Agrarie e a Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni da svolgere presso le Aziende Agrarie o i laboratori per tutte le classi degli indirizzi agrari tecnici e professionali - Potenziamento linguistico e microlingua nelle classi del triennio (inglese in tutti gli indirizzi professionali e anche francese per l'enogastronomico) - Corsi per la sicurezza (tutti gli indirizzi) e per addetti alla manipolazione degli alimenti (indirizzo enogastronomico) - Attività professionalizzanti per approfondimenti di settore (sala, cucina, pasticceria, alimenti, comunicazione efficace ...) - Innolab (si veda sezione dedicata)

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la dispersione scolastica e aumentare i voti tra 81-90 all'Esame di Stato

Traguardo



Ridurre di 1 punto % la dispersione scolastica all'indirizzo professionale e avvicinarsi alla media regionale per il trasferimento in uscita al biennio del tecnico e raggiungere la % regionale nei voti 81-90 all'Esame di Stato

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati INVALSI di Matematica e Inglese con particolare attenzione all'indirizzo Tecnico tradizionale.

Traguardo

Raggiungere i valori regionali

○ Competenze chiave europee

Priorità

Aggiornare il Curricolo di istituto. Migliorare il Curricolo del Tecnico come da DL 45/2025

Traguardo

Inserire nel Curricolo di istituto il Curricolo digitale e il Curricolo del benessere. Tecnico: migliorare e adeguare il Curricolo in base al DL 45/2025 in termini di sviluppo di competenze collegate all'indirizzo e all'articolazione. Inserire UDA collegate a indirizzi. Utilizzare rubriche per valutare UDA, INNOLAB, FSL, Openday, eventi e progetti

○ Esiti in termini di benessere a scuola

Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la



dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al bienni

Risultati attesi

Tra i risultati auspicati grazie a questo impianto dell'autonomia scolastica ci si attende: - miglioramento dei risultati INVALSI - sviluppo di competenze digitali - miglioramento delle competenze comunicative anche in lingua straniera - sviluppo di competenze professionali e laboratoriali - aumento del benessere degli studenti, grazie al lavoro a classi aperte, per gruppi di livello, e ai focus sulle emozioni, sull'alimentazione e sulla salute.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Chimica

Informatica

Multimediale

caseificio

sala/bar

ristorante



	Erboristeria
	Trasformazione prodotti
	Cantina
	Serre
Aule	Magna
	Aula generica

● Corso Casaro

Il nostro istituto ha un laboratorio professionalizzante unico nel suo genere: il Caseificio per la produzione di Parmigiano Reggiano. Intendiamo valorizzare questa eccellenze realizzando corsi di Parmeliet e corsi per Casaro nel nostro istituto con l'aiuto degli esperti del Consorzio del Parmigiano Reggiano. I corsi sono diretti a studenti del terzo anno.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese



Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al bienni

Risultati attesi

Vorremmo coinvolgere gli studenti in Peer education anche in questo laboratorio

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

caseificio

Caseificio

Biblioteche

Caseificio

Aule

Aula generica



● More English e Certificazioni

Grazie alla quota di autonomia vogliamo potenziare l'insegnamento della Lingua Inglese inserendo una UL in più in tutte le classi a partire dalla seconda. Vorremmo anche insegnare la lingua inglese a gruppi omogenei di livello a partire dalla classe prima. Per gli indirizzi quadriennali si lavora per far acquisire agli studenti una Certificazione di Inglese di livello almeno B2. Questa possibilità potrà essere aperta anche per gli studenti degli indirizzi quinquennali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati INVALSI di Matematica e Inglese con particolare attenzione all'indirizzo Tecnico tradizionale.

Traguardo

Raggiungere i valori regionali

Risultati attesi

Migliorare i risultati INVALSI per Inglese, e in generale la competenza linguistica.



Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
Aule	Aula generica

● Scuola di Tortellini

Dal prossimo anno scolastico, grazie all'inaugurazione di nuovi laboratori di cucina, potremo dedicare un laboratorio alla realizzazione di Tortellini e pasta sfoglia fatta a mano con le Maestre Sfogline dell'associazione APS Sannicola.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014



Risultati attesi

Sviluppo di competenze professionalizzanti

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	ristorante
	cucina
Aule	Laboratorio Cucina

● Coding e Robotica

Vogliamo introdurre una UL di coding e robotica nelle classi prime per introdurre in modo ludico l'utilizzo della sensoristica e l'innovazione digitale.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali



Priorità

Migliorare i risultati INVALSI di Matematica e Inglese con particolare attenzione all'indirizzo Tecnico tradizionale.

Traguardo

Raggiungere i valori regionali

Risultati attesi

Potenziare le competenze logico-matematiche

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
Biblioteche	Informatizzata
Aule	Aula generica

● Progetto Centralino

Grazie ai fondi del PNRR, la reception del nostro Istituto non è più solo un luogo di passaggio, ma è un vero e proprio laboratorio didattico, in cui gli allievi diventano protagonisti e superano l'atteggiamento di passività e estraneità che caratterizza la lezione frontale. Trovandosi immersi in situazioni reali o posti di fronte a situazioni-problema progettate ad hoc, gli alunni comprendono il tipo di responsabilità che gli operatori hanno nei confronti del pubblico. L'attività coinvolge a turno piccoli gruppi di 2-3 studenti di classi diverse. Nella prima fase dell'anno, è prevista una fase di peer-tutoring da parte degli studenti del triennio di Accoglienza



Turistica, che accompagnano gli studenti del biennio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Rinforzare competenze, conoscenze e abilità di base al fine di consolidare l'etica professionale.

Destinatari

Altro

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Laboratorio Reception

● Scuole che Promuovono Salute

Il nostro Istituto ha aderito alla Rete delle Scuole che Promuovono Salute (SPS), programma istituito dalla Regione Emilia-Romagna nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione con l'obiettivo di inserire pratiche coerenti di promozione della salute nella vita delle scuole ed ai progetti "Guadagnare salute con la LILT", progetti educativi di prevenzione oncologica e promozione dei corretti stili di vita realizzati dalla LILT - Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori. L'Istituto nel prossimo triennio si impegnerà, accompagnato dai referenti delle aziende sanitarie locali (AUSL) a: - promuovere sani stili di vita (alimentazione, attività fisica, mobilità attiva, ecc.); - sviluppare competenze personali e relazionali (life skills) su prevenzione e benessere; - creare ambienti organizzativi e sociali favorevoli alla salute; coinvolgere studenti, famiglie e personale scolastico in attività di promozione della salute. I progetti che verranno attivati saranno: - sportello d'ascolto ed interventi per il supporto psicologico e sociale; -



sportello pedagogico per il supporto di disagi adolescenziali; - programmi di prevenzione di disagi adolescenziali per contrastare l'abbandono scolastico quali laboratori curricolari ed extracurricolari che permettano di acquisire competenze trasversali; - accoglienza ed inclusione di tutti i membri della comunità scolastica al fine di creare un ambiente educativo sereno; - educazione alimentare e attività fisica; - attività per la sostenibilità ambientale al fine di creare un contesto scolastico più salutare; - attività di educazione civica in collaborazione con enti del territorio quali AVIS, Amici del Cuore (Corso BLS); - attività di sensibilizzazione degli studenti sulla prevenzione dei tumori attraverso stili di vita sani, alimentazione corretta e autodiagnosi precoce, per costruire consapevolezza e combattere la malattia fin da giovani attraverso il Progetto Martina promosso dai Lions Club italiani, incontri con la LILT e l'ANT territoriali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**



Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al bienni

Risultati attesi

Per gli studenti: - miglioramento dello stato di salute fisica; - benessere psicologico ed emotivo; - competenze e conoscenze in merito alla salute; - riduzione dei comportamenti a rischio. Per la scuola: - ambiente scolastico più sicuro e salutare; - cultura scolastica favorevole alla salute; - coinvolgimento della comunità; - incremento della frequenza e della partecipazione. Si punta al miglioramento del rendimento scolastico ed all'acquisizione di competenze sociali.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Aule

Magna

Aula generica



● Peer Education

La PEER EDUCATION, attraverso il coinvolgimento degli alunni, ha lo scopo di sensibilizzare tutta la comunità scolastica sui temi del benessere, temi che se trasmessi da un pari risultano spesso più efficaci rispetto a quelli veicolati esclusivamente da adulti o professionisti. Il peer educator (educatore tra pari) è uno/a studente o una studentessa che, dopo una formazione specifica, svolge attività educative rivolte ai coetanei, diventando un punto di riferimento positivo all'interno del gruppo. Le attività che coinvolgeranno i peer educator saranno: - peer tutoring pomeridiano rivolto ad alunni BES dell'Istituto, pomeriggi di studio e ripasso, ma anche di socialità; - peer tutoring nei laboratori inclusivi, in orario curricolare, a supporto di alunni dell'Istituto con certificazione ai sensi della Legge 104/92, gli alunni svilupperanno insieme competenze trasversali e sociali; - peer tutoring in progetti promossi dall'AUSL quali: "Affettività, sessualità e salute riproduttiva e prevenzione della violenza di genere", "Scelgo io (dipendenze patologiche)" e "Positivo alla salute nelle scuole: lotta al doping e promozione del movimento attraverso sani stili di vita"; - peer tutoring attraverso attività di team building per contrastare la dispersione scolastica e fare in modo che ciascun alunno si senta parte integrante di un gruppo; - peer tutoring nelle attività di centralino per acquisire competenze sociali; - peer tutoring durante gli open day della scuola e i saloni dell'Orientamento per illustrare le potenzialità del nostro Istituto ai futuri alunni; - peer tutoring nelle prime settimane di scuola durante il periodo di Accoglienza dei nuovi alunni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della



ricerca il 18 dicembre 2014

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al bienni

Risultati attesi

Per i peer educator: - sviluppo di competenze personali; - sviluppo di competenze comunicative e sociali; - crescita civica e sociale. Per gli alunni peer destinatari: - aumento delle conoscenze; - cambiamento degli atteggiamenti; - riduzione dei comportamenti a rischio; - miglioramento del benessere relazionale. Per la scuola: - clima scolastico più positivo; - protagonismo studentesco; - rafforzamento delle azioni di promozione della salute.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Sia interne che esterne

Risorse materiali necessarie:



Laboratori

Con collegamento ad Internet

Multimediale

Aule

Magna

Aula generica

● TEDx Lazzaro Spallanzani High School Youth

La nostra scuola possiede la licenza per l'organizzazione di eventi TEDx (tipologia YOUTH). Ogni anno è prevista l'organizzazione di un evento, aperto anche a esterni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Priorità desunte dal RAV collegate



○ Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la dispersione scolastica e aumentare i voti tra 81-90 all'Esame di Stato

Traguardo

Ridurre di 1 punto % la dispersione scolastica all'indirizzo professionale e avvicinarsi alla media regionale per il trasferimento in uscita al biennio del tecnico e raggiungere la % regionale nei voti 81-90 all'Esame di Stato

○ Esiti in termini di benessere a scuola

Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al bienni

Risultati attesi

Organizzazione di un evento annuale con la partecipazione attiva di studenti, docenti e persone esterne alla scuola, con risvolti sul territorio.

Destinatari

Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Fotografico
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
	Musica
Aule	Magna
	Aula generica

● Concorsi, Eventi, Manifestazioni

Già a partire dalla classe prima, gli studenti sono coinvolti nella partecipazione a eventi scolastici e manifestazioni in collaborazione con il territorio. Gli studenti delle classi del triennio vengono selezionati per partecipare a concorsi di settore a livello nazionale e internazionale. Negli anni i nostri studenti hanno conseguito diversi premi e riconoscimenti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini



- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la dispersione scolastica e aumentare i voti tra 81-90 all'Esame di Stato

Traguardo

Ridurre di 1 punto % la dispersione scolastica all'indirizzo professionale e avvicinarsi alla media regionale per il trasferimento in uscita al biennio del tecnico e raggiungere la % regionale nei voti 81-90 all'Esame di Stato

○ Esiti in termini di benessere a scuola

Priorità

Migliorare il benessere a scuola degli studenti e del personale al fine di ridurre la



dispersione e supportare il percorso personale di vita di ciascuno.

Traguardo

Lavorare sull'orientamento in ingresso con gli EELL e gli istituti del primo ciclo. Lavorare sul Curricolo di istituto e concordare UDA coerenti con indirizzo al tecnico, articolazione e obiettivi del PTOF e valutarle utilizzando le rubriche. Lavorare su relazione e socializzazione dei docenti e formarli. Inserire Ed. ai sentimenti al bienni

Risultati attesi

Eventi, manifestazioni e concorsi rappresentano banchi di prova reali per il consolidamento delle competenze professionali. L'approccio al pubblico e la partecipazione ai concorsi, anche internazionali, contribuisce a migliorare le competenze comunicative degli studenti.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele Altro
-------------	--

Risorse professionali

Docenti, Enti Locali, Organizzazioni di settore

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Multimediale
	sala/bar
	ristorante
	Location esterne per lo svolgimento di Eventi, Concorsi, Manifestazioni



L'OFFERTA FORMATIVA

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

PTOF 2025 - 2028

Aule

Magna

Aula generica



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

LAZZARO SPALLANZANI - MORA011017

SPALLANZANI - MORA011028

SPALLANZANI - MORA011039

SPALLANZANI- SEZ. CARCERARIA - MORA01104A

SPALLANZANI - MORA01151L

SPALLANZANI - MOTA011013

Criteri di valutazione comuni

La valutazione degli studenti avviene mediante rubriche comuni definite in sede di Dipartimento, strutturate tenendo conto delle competenze chiave di cittadinanza europea, nonché delle competenze d'Istituto deliberate dal Collegio dei Docenti. Tali strumenti valutativi considerano le peculiarità delle attività svolte e i traguardi raggiunti nelle fasi di progettazione, realizzazione e presentazione delle attività. Le rubric di valutazione delle singole discipline sono consultabili al link presente nel curriculum della scuola. Rubric condivise per l'Istituto sono state programmate anche per le attività non didattiche quali eventi, attività FSL interne e progetti scolastici.

Allegato:

Rubric-Innolab-FSL-Eventi-UDA.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di



educazione civica

I criteri di valutazione per l'Educazione Civica si basano su conoscenze, abilità e atteggiamenti/comportamenti, misurando la capacità dello studente di applicare i principi di convivenza democratica, di rispettare regole e diversità, di collaborare e di partecipare attivamente, utilizzando strumenti come compiti di realtà, osservazioni sistematiche e rubriche, per valutare competenze concrete oltre la semplice conoscenza nozionistica, con voto in decimi.

Allegato:

RUBRICA-DI-VALUTAZIONE-EDUCAZIONE-CIVICA 2021.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

I criteri di valutazione del comportamento scolastico si basano su impegno, rispetto delle regole e degli altri, autonomia e partecipazione, variando leggermente tra primaria (giudizi sintetici) e secondaria (voti in decimi). Gli indicatori chiave includono: regolarità della frequenza, rispetto del regolamento, collaborazione con compagni e docenti, cura dei materiali, gestione dei conflitti e responsabilità personale, con un voto insufficiente (sotto 6/10) che può portare alla non ammissione nelle scuole secondarie, come specificato da normative e regolamenti d'istituto. Indicatori comuni per la scuola secondaria (voto in decimi) Rispetto delle regole e autonomia: Conoscenza, condivisione e applicazione delle norme scolastiche. Autonomia nello svolgimento dei compiti e assunzione di responsabilità. Relazioni e socializzazione: Rapporto con compagni e adulti (collaborazione, rispetto, gestione dei conflitti). Partecipazione attiva e costruttiva alla vita scolastica. Impegno e partecipazione: Partecipazione alle lezioni e alle attività. Impegno nello studio e nella realizzazione dei compiti. Cura dell'ambiente e dei materiali: Utilizzo appropriato e rispettoso delle strutture e dei beni scolastici. Frequenza: Puntualità e assiduità. Criteri specifici per la scuola primaria (giudizi) Giudizi sintetici (es. "comportamento adeguato", "necessita di richiami") basati sugli stessi ambiti (regole, relazioni, cura di sé e dell'ambiente). Soglie e conseguenze (scuola secondaria) Voto 6/10 (insufficiente): Determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame di Stato, di norma per comportamenti particolarmente gravi o reiterati che giustifichino sanzioni disciplinari (allontanamento dalla scuola). Voti 9-10/10: Attribuito a comportamenti ineccepibili, lodevoli, con assunzione di responsabilità e partecipazione esemplare. valutazione del comportamento - Nelson Mandela" - Crema (CR) La valutazione del comportamento viene espressa con un giudizio sintetico.



Gli indicatori di comportamento oggetto della valutazione... Istituto Comprensivo "Crema Tre - Nelson Mandela" criteri per l'attribuzione del voto in comportamento nella scuola ... piena autonomia nello svolgimento del lavoro scolastico; completa assunzione di responsabilità dei propri doveri. adeguata autonomia... iccaroli Criteri per l'attribuzione del voto in condotta Il voto di condotta viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini secondo i seguenti criteri: Frequenz... I criteri di valutazione del comportamento scolastico si basano su impegno, rispetto delle regole e degli altri, autonomia e partecipazione, con voti in decimi. Gli indicatori chiave includono: regolarità della frequenza, rispetto del regolamento, collaborazione con compagni e docenti, cura dei materiali, gestione dei conflitti e responsabilità personale, con un voto insufficiente (sotto 6/10) che può portare alla non ammissione nelle scuole secondarie, come specificato dalla normativa e dal regolamento di istituto.

Allegato:

Rubriche delle macroattività e condotta - rubrica condotta.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Gli studenti sono ammessi alla classe successiva se dimostrano di aver raggiunto le competenze previste per ciascuna disciplina, con una valutazione minima di sei decimi, ai sensi del D.Lgs. n. 62/2017 (Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato). In caso di carenze in una o più discipline, il Consiglio di Classe può sospendere il giudizio. Le modalità di recupero sono comunicate tramite registro elettronico e prevedono interventi specifici indicati nel curriculum della scuola. Al termine del percorso di recupero, il Consiglio di Classe verifica il superamento delle carenze mediante prove scritte e/o orali e definisce il giudizio finale. L'esito positivo comporta l'ammissione alla classe successiva e, se previsto, l'attribuzione del credito scolastico; l'esito negativo determina la non ammissione dello studente. ATTIVITA' DI RECUPERO Le attività di recupero sono finalizzate a favorire il successo formativo degli studenti, prevenendo fenomeni di dispersione e abbandono scolastico. Il Consiglio di Classe programma gli interventi a seguito di un'analisi delle carenze emerse, definendo obiettivi specifici e modalità di attuazione: recupero in itinere: durante l'orario curricolare, i docenti adottano strategie didattiche differenziate e personalizzate in base ai bisogni formativi degli studenti; corsi di recupero intermedi: attivati in orario extracurricolare per discipline critiche, con piccoli gruppi organizzati per livello e unità didattiche; le famiglie sono informate e presentano richiesta formale di partecipazione; al termine,



gli studenti sostengono prove di verifica finalizzate all'accertamento del recupero; sportelli didattici di supporto: i docenti offrono supporto individuale, consulenza metodologica e disciplinare, favorendo il recupero delle carenze; corsi di recupero estivi: attivati per gli studenti con sospensione del giudizio, previa delibera del Consiglio di Classe e richiesta formale delle famiglie; le attività iniziano la settimana successiva alla conclusione delle lezioni e le verifiche si svolgono a partire dalla terza settimana di agosto, secondo calendario deliberato dal Collegio dei Docenti. Il biennio presenta una struttura unitaria, finalizzata al raggiungimento degli obiettivi dell'obbligo di istruzione e alla costruzione delle basi della formazione professionalizzante. Pertanto, al termine del primo anno non è prevista la sospensione del giudizio: gli studenti sono ammessi al secondo anno con eventuale revisione del Piano Formativo Individualizzato (PFI). Ai sensi dell'art. 14 del D.P.R. n. 122/2009 e della C.M. n. 20 del 4 marzo 2011, la validità dell'anno scolastico richiede una frequenza minima pari al 75% dell'orario annuale personalizzato. Sono previste deroghe per assenze documentate, compatibili con la possibilità di procedere alla valutazione, nei seguenti casi: malattia o gravi patologie dell'alunno; ricoveri ospedalieri o day hospital; visite mediche specialistiche; partecipazione a competizioni sportive agonistiche riconosciute; riconoscimento dello status di studente-atleta di alto livello (D.M. 279/2018); gravi patologie o lutto di componenti del nucleo familiare; problemi personali (psicologici, problemi depressione ecc) rientro temporaneo nei Paesi d'origine per motivi legali; periodi di studio all'estero; particolari situazioni familiari documentate; assenze dovute a disabilità (studente BES). Il mancato raggiungimento del limite minimo di frequenza, comprese le deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo.

Criteria per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato

Ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 62/2017, sono ammessi all'Esame di Stato gli alunni che conseguono una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina. In presenza di una valutazione inferiore a sei decimi in una o più discipline, il Consiglio di Classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo. È inoltre richiesto un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Qualora la valutazione del comportamento sia pari a sei decimi, ai sensi della l. 150/2024, il Consiglio di Classe assegna allo studente un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale, da discutere nel corso del colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal Consiglio di Classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione



nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico, determinata sulla base della media dei voti conseguita da ciascuno studente, avviene in conformità alle tabelle annuali definite dal Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM). Ai sensi dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025, il punteggio più alto all'interno della fascia di attribuzione del credito scolastico, spettante in base alla media dei voti riportata nello scrutinio finale, può essere assegnato qualora il voto di comportamento risulti pari o superiore a nove decimi. Per gli studenti con una valutazione media inferiore o pari a 8/10 viene attribuita la fascia inferiore della banda di oscillazione. Per gli studenti con una valutazione media pari o superiore a 9/10, l'attribuzione del punteggio all'interno della banda di oscillazione avviene sulla base di una tabella integrativa, che tiene conto di diversi criteri, quali la frequenza, l'interesse e l'impegno dimostrati, la partecipazione ai progetti previsti dal PTOF e la partecipazione all'insegnamento della religione cattolica (IRC) o alle attività alternative.

Allegato:

Calcolo crediti.pdf



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

cocchi suriano ferrari

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Il nostro istituto è punto di riferimento per progetti virtuosi di inclusione e integrazione per tutta la provincia di Modena.

Punti di debolezza:

Purtoppo essendo l'unico istituto secondario di secondo grado presente in un vasto territorio determina un alto numero di studenti con diverse abilità. L'eccessivo numero di studenti con 104/92 rende ormai complessa e critica una didattica realmente inclusiva. Altro problema grave una totale mancanza di raccordo e dialogo sull'Orientamento con l'Unione dei comuni del Sorbara e con gli istituti secondari di primo grado.

Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico

Personale ATA

Specialisti ASL

Famiglie

Funzione strumentale inclusione

Referenti per l'inclusione

Referenti di sede



Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Il Piano Educativo Individualizzato è il documento fondamentale per l'inclusione scolastica degli alunni con disabilità. Non è un semplice modulo burocratico, ma una vera e propria "mappa" che definisce il percorso educativo e didattico di ciascuno studente certificato ai sensi della Legge 104/92. Il docente di sostegno, assegnato alla classe, ma referente per il PEI dell'alunno con disabilità assegnato, procede con la raccolta informazioni e l'osservazione per poi definire, insieme al Consiglio di Classe durante il GLO, la tipologia di percorso più adeguato: Percorsi individualizzati completamente allineati con la classe, rivolti all'acquisizione del Diploma di Maturità conseguito anche attraverso prove equipollenti; Percorsi formativi, flessibili e modulari, rivolti al raggiungimento di competenze certificabili attraverso il credito formativo; tali percorsi prevedono una parte di attività fuori aula svolta in contesti individualizzati, nei laboratori inclusivi, in percorsi di "alternanza/orientamento" realizzati attraverso la stipula di appositi protocolli d'intesa con strutture che non prevedono la preparazione al lavoro, ma che svolgono attività formative, ludiche e ricreative come associazioni, centri socio-occupazionali, in laboratorio protetto e in centri diurni. Qualunque sia il percorso elaborato per l'allievo, l'elemento più importante è la condivisione del progetto che deve avvenire tra tutte le componenti: la scuola, la famiglia, il referente sanitario, i referenti degli enti territoriali.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

I soggetti coinvolti nella definizione del PEI sono: - Dirigente scolastico - Docenti del consiglio di classe - Docente di sostegno - Famiglia - AUSL

Modalità di coinvolgimento delle famiglie



Ruolo della famiglia

La famiglia è corresponsabile del percorso da attuare all'interno dell'istituto, perciò viene coinvolta attivamente nelle pratiche progettuali. Le comunicazioni saranno puntuali, particolarmente riguardo la lettura condivisa delle difficoltà e la progettazione educativo/didattica del Consiglio di Classe, per favorire il successo formativo dello studente. In accordo con le famiglie vengono individuate modalità e strategie specifiche, adeguate alle effettive capacità dello studente, per favorire lo sviluppo pieno delle sue potenzialità, nel rispetto degli obiettivi formativi e curricolari previsti nei piani di studio esplicitato nel PEI. All'inizio di ogni anno scolastico si prevede di offrire ai genitori degli allievi con DSA degli incontri informativi inerenti l'organizzazione scolastica, il personale referente, le risorse che la scuola intende mettere in campo, nonché la legislazione vigente in ordine alla valutazione e alla documentazione clinica.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
- Coinvolgimento in progetti di inclusione

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLO



Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLO
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Personale ATA	Assistenza alunni disabili

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità



Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con Enti Locali

Progetti per l'inserimento in strutture protette

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

La valutazione si differenzia in base alla tipologia di percorso indicato nel PEI: per il percorso ordinario o personalizzato, pur nel rispetto della personalizzazione prevista dalla normativa, si seguiranno le linee guida ministeriali; mentre per il percorso differenziato la valutazione sarà di tipo formativo con particolare attenzione alle caratteristiche dello studente, al livello di partenza e ai risultati raggiunti. Data la complessità del sistema di valutazione delle scuole superiori, l'Istituto promuove specifici incontri formativi rivolti a genitori e docenti della scuola secondaria di I grado. L'obiettivo è chiarire le peculiarità del percorso di studi, con particolare attenzione alle diverse tipologie di certificazione e al conseguimento degli attestati di credito, assicurando che ogni scelta sia basata su una piena consapevolezza delle opportunità future.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Il percorso scolastico è continuamente monitorato e riprogettato a seconda degli esiti perciò l'orientamento è insito nel PEI qualunque sia l'anno di frequenza. La continuità didattica del docente



di sostegno è rispettata solo in minima percentuale dal momento che l'organico di docenti a tempo indeterminato è composto da poche decine di persone. Il ricambio di docenti, a volte non specializzati, non sempre garantisce continuità nella realizzazione del progetto formativo, ma nonostante questo l'orientamento è continuo e integrato nel progetto educativo. Per quanto riguarda l'orientamento in uscita e la transizione post-scolastica sono attive collaborazioni con servizi sociali, centri diurni ed enti di formazione.

Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica

- Attività di cooperative learning
- Attività laboratoriali integrate
- Attività che prevedano l'uso di nuove tecnologie e strumenti digitali
- Attività di personalizzazione
- Contemporaneità di differenziazione delle attività
- Peer tutoring
- Mentoring
- Classi aperte per attività di italiano L2

Approfondimento

L'Istituto promuove azioni di formazione, rivolte a tutto il personale, su inclusione e disabilità specifiche (L2, DSA, autismo, disturbi comportamentali e del linguaggio, applicazione protocollo farmaci ed epilessia).

Inoltre promuove corsi di formazione quali:

- compilazione del PEI all'interno del SIDI;
- metodologie didattiche e pedagogia inclusiva;
- legislazione in materia di inclusione e valutazione BES;



- strumenti compensativi e dispensativi per l'inclusione;
- nuove tecnologie per l'inclusione;
- strumenti di osservazione per l'individuazione dei bisogni educativi;
- formazione/informazione protocollo farmaci e diabete;
- formazione sulla gestione dei comportamenti problema.

Per gli alunni con DSA, con BES del terzo tipo e con certificazione ai sensi della Legge 104/92, per i quali non è previsto il supporto di PEA, ma che risultano particolarmente fragili sul versante degli apprendimenti, verrà attivato uno sportello di studio pomeridiano in cui gli alunni delle classi quarte e quinte dell'Istituto svolgeranno, dopo aver svolto una formazione specifica, il ruolo di peer tutor.

I peer tutor supporteranno gli alunni (tutee), condividendo conoscenze, esperienze e informazioni tra pari, nello svolgimento dei compiti, nella preparazione di verifiche/interrogazioni, in attività di ripasso o approfondimento.



Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale

○ Percorso n° 1

Istituto proponente

Denominazione istituto:

SPALLANZANI - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Tipologia Istituto:

Istituto tecnico

Percorso sperimentale quadriennale di Istituto Tecnico: indirizzo/articolazione/opzione

IT45 - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. GESTIONE AMBIENTE E

TERRITORIO QUADRIENNALE

Istituti aderenti

Istituto	Tipologia	Percorso Sperimentaleennale Di Istituto Tecnico/Professionale
Istituto Agrario Vergani Navarra Di Ferrara E Istituto Agrario Galilei Bocchialini Di Parma	Istituto Tecnico	IT45 - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO QUADRIENNALE

**Enti di formazione accreditati dalla Regione o
Istituti professionali statali che erogano percorsi di
leFP**



Denominazione	Tipologia	Figura Professionale
IAL	CFP	Agricoltura Ambiente E Territorio

ITS Academy

Denominazione	Area Tecnologica	Figura Professionale
ITS Tech Food	Farm Management	Farm Management

Impresa/e afferente all'ITS Academy in rete

Denominazione	Sede	Tipologia Di Attività Economico- Professionale, Di Formazione E/O Ricerca, Istituzionale	Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese)
XFarm	Milano	Agricoltura Di Precisione	Agricoltura Di Precisione

Descrizione dell'offerta formativa integrata

Tecnico 4+2 "Agricoltura Smart e salvaguardia del territorio"

Il nuovo indirizzo Tecnico 4+2 "Agricoltura Smart e salvaguardia del territorio" vuole essere una risposta al bisogno di formare tecnici in grado di superare il mismatch tra formazione e richieste professionali.

L'innovazione agronomica deve andare di pari passo con l'agromeccatronica e la



salvaguardia del territorio, per formare tecnici esperti nella gestione dell'azienda agricola 4.0, con competenze funzionali a rendere le produzioni maggiormente efficienti ed incrementarne la sostenibilità ambientale attraverso l'applicazione del Precision farming e la valorizzazione degli scarti delle produzioni in ottica circolare.

Anche l'Agriecture e cioè lo sviluppo di competenze interdisciplinari tra agricoltura e architettura urbana è fondamentale per formare le nuove professioni del futuro nell'ottica della costruzione di smart cities e dell'utilizzo del verde urbano per arginare gli effetti negativi dell'inquinamento atmosferico e per mitigare l'effetto delle bolle di calore.

Fondamentale sarà la collaborazione con imprese di settore alcune delle quali lavorano già con il nostro istituto: la loro partnership consentirà di realizzare progetti di sperimentazione di processi innovativi, di utilizzare i loro laboratori e di seguire esperti di settore per una formazione integrata direttamente in aula. La collaborazione con l'ITS Tech & Food Academy, corso Farm Manager, saranno strategiche, in quanto offrirà, a partire dal 2^a anno, attività di formazione e di PCTO.

Gli studenti poi, dopo l'Esame di Stato, avranno la possibilità di accedere direttamente ai loro percorsi formativi per conseguire il diploma terziario di Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare.

Dai dati Lapam (Fonte: Unioncamere/Prometeia – ottobre 2024) la crescita del Valore Aggiunto per il settore agricolo nel 2024 è tra il +5,2% e il +24,0% (a seconda della fonte e del periodo di riferimento), rendendolo il settore con il tasso di incremento più alto.

Strutturazione di processi di continuità e orientamento all'interno della filiera e degli accordi di partenariato

Creazione, insieme all'ITS, di percorsi attinenti alle UdA strategiche dell'indirizzo.
Progettazione di interventi sulla base dell'offerta formativa integrata in sede scolastica e in sede dell'ITS della durata di almeno due anni scolastici.



Le tematiche sono definite di anno in anno in base allo studio delle esigenze degli studenti e delle tendenze e innovazioni di settore in ambito lavorativo, ma saranno relative sempre all'agricoltura smart e salvaguardia del territorio.

Esempio: utilizzo della serra idroponica per particolari coltivazioni

Modalità di potenziamento delle ore dedicate ai PCTO

I percorsi FSL (ex PCTO) saranno attivati già dal secondo anno. Gli studenti e le studentesse dei percorsi quadriennali potranno candidarsi a stage all'estero nell'ambito dell'Erasmus e dei progetti PON già a partire dal secondo anno.

Sono potenziati altresì progetti di PCTO in ambito scolastico, tramite attività pratiche e laboratoriali, con particolare attenzione all'orientamento.

Modalità di potenziamento delle discipline STEM

Il potenziamento delle discipline STEM è intrinseco nel Curriculum di studi di questo percorso scolastico quadriennale, come si evince dalle discipline inserite nel piano di studio e dallo studio attento e ponderato delle codocenze previste (ad esempio Matematica e TIC).

Sono introdotti moduli curriculari orientati anche alla transizione ecologica e allo sviluppo sostenibile, organizzati anche in collaborazione con l'ITS di riferimento e tramite interventi laboratoriali in aula da parte di enti di istruzione superiore e/o esperti di settore.



Modalità di potenziamento del processo di internazionalizzazione

La scuola è titolare dell' Accredimento Erasmus+ VET 2021–2027 finalizzato alla realizzazione di mobilità formative per studenti e personale (short e long term, job shadowing, esperti invitati, corsi di formazione per personale docente e amministrativo, visite preparatorie ecc), alla partecipazione a competizioni professionali di settore e ad attività internazionali anche extra UE.

Nel 2027, la scuola si candiderà per il nuovo Accredimento Erasmus+ VET.

Il percorso prevede discipline caratterizzanti insegnate in modalità CLIL già dal secondo anno, e l'organizzazione di corsi per la preparazione agli esami di Certificazione Linguistica di livello almeno pari a B2 al quarto anno.

Introduzione di moduli didattici e attività laboratoriali

Nel curriculum del corso sono stati introdotti moduli didattici e attività laboratoriali realizzati da professionisti, imprese e partner del corso come gli stessi ITS al fine di adeguare l'offerta formativa ai fabbisogni del territorio e alle aspirazioni degli studenti e delle studentesse.

Gli interventi saranno rimodulati annualmente sulla base delle richieste emergenti e delle innovazioni tecnologiche e professionali di settore, tenendo conto sempre delle specificità dell'agricoltura smart e della salvaguardia del territorio.

Ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa

La scuola si caratterizza per la propria flessibilità didattica e organizzativa, anche tramite l'autonomia scolastica. Sono previsti annualmente laboratori fuori aula, l'adozione di metodologie di insegnamento innovative come ad esempio il Phenomenon-based Learning, e i docenti sono formati adeguatamente. L'utilizzo dei laboratori tecnico-



scientifici e multimediali della scuola è parte integrante del curriculum, in maniera tradizionale e innovativa.

Ruolo e ambiti di intervento dei diversi soggetti aderenti alla rete

ITS Academy Tech&Food (Farm Manager): coprogettazione curriculum, interventi laboratoriali in classe e in sede, orientamento

XFarm: interventi laboratoriali in classe e non

Modalità di svolgimento dei monitoraggi interni

Sono previste riunioni periodiche di confronto, dialogo e autovalutazione alla presenza della DS e di tutto il CdC. Sono previste riunioni periodiche di confronto, dialogo e autovalutazione alla presenza della DS e di tutto il CdC.

○ Percorso n° 2

Istituto proponente

Denominazione istituto:

SPALLANZANI - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Tipologia Istituto:

Istituto tecnico

Percorso sperimentale quadriennale di Istituto Tecnico: indirizzo/articolazione/opzione

IT46 - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. PRODUZIONI E

TRASFORMAZIONI QUADRIENNALE



Istituti aderenti

Istituto	Tipologia	Percorso Sperimentaleennale Di Istituto Tecnico/Professionale
Istituto Agrario Vergani Navarra Di Ferrara	Istituto Tecnico	IT46 - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI QUADRIENNALE

Enti di formazione accreditati dalla Regione o Istituti professionali statali che erogano percorsi di leFP

Denominazione	Tipologia	Figura Professionale
IAL	CFP	Trasformazione Dei Prodotti

ITS Academy

Denominazione	Area Tecnologica	Figura Professionale
Tech And Food	Food Sustainability	Trasformazione Dei Prodotti

Impresa/e afferente all'ITS Academy in rete



Denominazione	Sede	Tipologia Di Attività Economico- Professionale, Di Formazione E/O Ricerca, Istituzionale	Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese)
Hlfood	Parma	Cibo Sostenibile	Food Innovation

Descrizione dell'offerta formativa integrata

Tecnico 4+2 "Agricoltura e Biotrasformazioni"

Il nuovo indirizzo Tecnico 4+2 "Agricoltura e Biotrasformazioni" è il futuro dell'agroindustria declinato in tutti i settori in cui l'agricoltura vede una qualche applicazione.

Ciò significa non solo migliorare e rendere più efficaci le coltivazioni dei prodotti agricoli con nuovi, più sostenibili ritrovati per debellare malattie e microrganismi, ma anche e soprattutto nei prodotti trasformati a uso alimentare, in soluzioni di packaging ottenute dalla lavorazione di scarti alimentari, nella produzione di stoffe con un minor dispendio di acqua e di sostanze chimiche, o l'utilizzo farmaceutico di colture e erbe officinali, tanto per fare alcuni esempi.

Le studentesse e gli studenti, dopo 4 anni, acquisiranno il diploma di Tecnico in Agraria, Agronomia e Agroindustria, indirizzo "Produzioni e Trasformazioni" e nello specifico "Agricoltura e Biotrasformazioni".

Il neodiplomato sarà in grado di operare in tutta la filiera agroalimentare con particolare competenze acquisite nel settore industriale, in forte crescita, delle biotrasformazioni.

Strutturazione di processi di continuità e orientamento all'interno della filiera e degli accordi di partenariato

L'Istituto Tecnico Agricoltura e Biotrasformazioni nasce grazie ad accordi di partenariato con diversi soggetti:



ITS Tech Food fi Parma nello specifico con il corso Food Sustainability di Bologna;

alcune aziende partners tra cui Hlfood che fa ricerca e sviluppo per fornire soluzioni personalizzate in un'ampia gamma di settori del Food Innovation e CoProB azienda di Minerbio leader nazionale nel settore saccarifero e unico operatore del settore bieticolo italiano;

lo IAL come Ente formatore;

l'istituto scolastico di secondo grado Agrario Vergani Navarra di Ferrara come istituto partner;

e infine l'USR Emilia-Romagna.

Progettazione interventi per gli studenti

Creazione, insieme all'ITS, di percorsi attinenti alle UdA strategiche dell'indirizzo.

Progettazione di interventi sulla base dell'offerta formativa integrata in sede scolastica e in sede dell'ITS della durata di almeno due anni scolastici.

Le tematiche sono definite di anno in anno in base allo studio delle esigenze degli studenti e delle tendenze e innovazioni di settore in ambito lavorativo, ma saranno relative sempre alle Biotrasformazioni e alla Sostenibilità Alimentare.

Esempio: riuso e valorizzazione degli scarti alimentari

Modalità di potenziamento delle ore dedicate ai PCTO

I percorsi FSL (ex PCTO) saranno attivati già dal secondo anno. Gli studenti e le studentesse dei percorsi quadriennali potranno candidarsi a stage all'estero nell'ambito dell'Erasmus e dei progetti PON già a partire dal secondo anno.

Sono potenziati altresì progetti di PCTO in ambito scolastico, tramite attività pratiche e laboratoriali, con particolare attenzione all'orientamento.



Modalità di potenziamento delle discipline STEM

Il potenziamento delle discipline STEM è intrinseco nel Curriculum di studi di questo percorso scolastico quadriennale, come si evince dalle discipline inserite nel piano di studio e dallo studio attento e ponderato delle codocenze previste (ad esempio Scienze Motorie in codocenza con Matematica/Fisica).

Sono introdotti moduli curriculari orientati anche alla transizione ecologica e allo sviluppo sostenibile, organizzati anche in collaborazione con l'ITS di riferimento e tramite interventi laboratoriali in aula da parte di enti di istruzione superiore e/o esperti di settore.

Modalità di potenziamento del processo di internazionalizzazione

La scuola è titolare dell'Accreditamento Erasmus+ VET 2021–2027 finalizzato alla realizzazione di mobilità formative per studenti e personale (short e long term, job shadowing, esperti invitati, corsi di formazione per personale docente e amministrativo, visite preparatorie ecc), alla partecipazione a competizioni professionali di settore e ad attività internazionali anche extra UE.

Nel 2027, la scuola si candiderà per il nuovo Accreditamento Erasmus+ VET.

Il percorso prevede discipline caratterizzanti insegnate in modalità CLIL già dal secondo anno, e l'organizzazione di corsi per la preparazione agli esami di Certificazione Linguistica di livello almeno pari a B2 al quarto anno.

Introduzione di moduli didattici e attività laboratoriali

Nel curriculum del corso sono stati introdotti moduli didattici e attività laboratoriali realizzati da professionisti, imprese e partner del corso come gli stessi ITS al fine di adeguare l'offerta formativa ai fabbisogni del territorio e alle aspirazioni degli studenti e delle studentesse.



Gli interventi saranno rimodulati annualmente sulla base delle richieste emergenti e delle innovazioni tecnologiche e professionali di settore, tenendo conto sempre delle specificità delle biotrasformazioni e della sostenibilità alimentare.

Ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa

La scuola si caratterizza per la propria flessibilità didattica e organizzativa, anche tramite l'autonomia scolastica. Sono previsti annualmente laboratori fuori aula, l'adozione di metodologie di insegnamento innovative come ad esempio il Phenomenon-based Learning, e i docenti sono formati adeguatamente. L'utilizzo dei laboratori tecnico-scientifici e multimediali della scuola è parte integrante del curriculum, in maniera tradizionale e innovativa.

Ruolo e ambiti di intervento dei diversi soggetti aderenti alla rete

IIS Lazzaro Spallanzani: istituto scolastico e sede del percorso quadriennale

ITS Academy Tech&Food (Food sustainability): coprogettazione curriculum, interventi laboratoriali in classe e in sede, orientamento

HiFood: interventi laboratoriali in classe e non

CoProB: interventi laboratoriali in classe e non

Modalità di svolgimento dei monitoraggi interni

Sono previste riunioni periodiche di confronto, dialogo e autovalutazione alla presenza della DS e di tutto il CdC.

Sono anche previsti incontri tra il CdC e i referenti dell'ITS Academy.



Aspetti generali

La connotazione disseminata nel territorio dell'istituto L. Spallanzani rende la gestione organizzativa, sia dal punto di vista delle risorse umane che dal quello delle risorse materiali, complicata e onerosa.

La segreteria rimane in capo a Castelfranco Emilia nella sede di Via Solimei 23, ma le conformità delle sedi, la loro numerosità e i tanti laboratori rende numeroso anche il numero di personale ATA che è il più numeroso della Provincia di Modena.

L'istituto poi ha optato per l'autonomia organizzativo-didattica con Unità Lezione da 50 minuti pertanto l'orario settimanale è cadenzato su un modello di 50 minuti.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS

I collaboratori veri e propri sono due con distacco totale, responsabili tra le altre, uno della sede di Castelfranco e l'altra della sede di Vignola. I collaboratori hanno la responsabilità dell'organico, delle sostituzioni, delle commissioni degli esami di idoneità, integrativi e di recupero del debito, hanno infine la responsabilità di organizzare gli Esami di Stato e sono responsabili del Plico telematico. L'altra collaboratrice valuta le nuove richieste di iscrizioni, coordina i coordinatori e i CDC, coordina la preparazione agli Esami di Stato. Le FS sono 4: Inclusione e Integrazione, Internazionalizzazione, PTOF PDM e Curricolo, Orientamento. L'Animatore digitale coordina un Team di tre persone come animazione, informazione e formazione sull'utilizzo delle nuove tecnologie e aggiornamento del Sito e un referente di rete di istituto. Ci sono altre figure chiave che coordinano e sono referenti di altri ambiti strategici come la FSL (due docenti), il Sostegno che nel nostro istituto è una componente fondamentale del corpo insegnanti con altre 5 docenti coinvolti tutte e 5 con ore di

3



	<p>potenziamento, due docenti che coordinano la gestione delle Uscite didattiche, due docenti che si occupano dell'informazione verso l'esterno, due docenti che gestiscono l'Autonomia di istituto, l'orario e le sostituzioni dei colleghi assenti con alcune ore di potenziamento, due referenti di sede per Montombraro e Manzolino, una docente che si occupa del Regolamento di Istituto e delle istruttorie dei procedimenti di sospensione. Infine un docente è il responsabile dell'Ufficio Tecnico.</p>	
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	<p>Insieme ai due collaboratori del ds lo staff si compone di altre quattro docenti che hanno diverse responsabilità tra le quali l'Orario di istituto, le sostituzioni, l'Autonomia, gli Innolab, i coordinatori di classe, i nuovi ingressi e l'Esame di stato</p>	6
Funzione strumentale	<p>FS suddivise in 4 aree: Orientamento, Internazionalizzazione, Inclusione e Integrazione, PTOF-PDM e Curricolo di istituto.</p>	5
Capodipartimento	<p>Ci sono 7 docenti capo di dipartimento dei diversi indirizzi di studio presenti nel nostro istituto.</p>	7
Responsabile di plesso	<p>Responsabili dei plessi di Castelfranco e Messieri, Manzolino, Montombraro e Vignola</p>	4
Responsabile di laboratorio	<p>Abbiamo molti laboratori e per ciascuno di essi abbiamo individuato un docente referente.</p>	30
Animatore digitale	<p>La figura di Animatore digitale si occupa di informare e formare i docenti sulle nuove tecnologie, le applicazioni per il loro utilizzo e l'AI.</p>	1
Team digitale	<p>Il Team è composto da 4 docenti: uno coadiuva</p>	4



	<p>l'AD nell'animazione digitale, due si occupano del sito di istituto e un docente è il referente della Rete di istituto.</p>	
Docente specialista di educazione motoria	<p>Il nostro gruppo sportivo è composto di 4 docenti che organizzano diverse attività di Sc. Motorie.</p>	4
Coordinatore dell'educazione civica	<p>Un docente coordina le diverse attività di educazione alla Cittadinanza attiva.</p>	1
Docente tutor	<p>Abbiamo diversi docenti Tutor che realizzano le attività di orientamento e si preoccupano di diffondere una didattica orientativa.</p>	18
Docente orientatore	<p>Un docente coordina il gruppo dei docenti Tutor, è l'organizzatore delle attività di orientamento .</p>	1
Coordinatore attività opzionali	<p>Sono due docenti che presidono la realizzazione dei progetti dell'autonomia e delle attività di prevenzione alla dispersione scolastica.</p>	3
Coordinatore attività ASL	<p>Abbiamo due docenti che si occupano di organizzare, monitorare e coordinare le attività di FSL.</p>	2
Referenti pedagogiche	<p>Sono 4 docenti presenti in ogni sede che si stanno formando con un esperto di strategie di apprendimento e soluzione casi complessi con l'aiuto delle Neuroscienze e si interfacciano con i coordinatori di classe per la gestione delle criticità. Formano un Team a cui si aggiunge un'altra figura di supporto alla didattica che è il docente di Sostegno di Team cioè la figura che coordina i docenti di sostegno e i PEA di ogni classe (che per noi sono almeno 4-5 persone). Il docente di sostegno di Team insieme alle referenti pedagogiche e ai coordinatori di classe dovrebbero sperimentare un diverso modo di</p>	4



fare lezione che parte da una progettazione e realizzazione comune. I docenti all'interno di una classe infatti sono diversi e se imparano a coordinarsi, a progettare e a lavorare insieme diventano una risorsa fondamentale per la gestione efficace degli studenti.

coordinatori di classe

Sono i coordinatori dei consigli di classe di ogni classe dell'istituto.

51



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Presiede a tutte le operazioni amm.ve, stabilisce le priorità, ne controlla il flusso e la correttezza. Coordina il personale ATA. Redige il Bilancio di istituto.

Ufficio protocollo

Ufficio del protocollo

Ufficio acquisti

E' l'ufficio delle procedure amm.ev di acquisto sia per l'istituto che per l'azienda.

Ufficio per la didattica

Si occupa di tutte le operazioni am.ve relative alla Didattica.

Ufficio personale

Si occupa di tutte le pratiche amm.ve relative al personale di istituto.



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Ambito 10

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Denominazione della rete: "Accordo di rete per la realizzazione di azioni di didattica inclusiva riguardanti le scuole di ogni ordine e grado di Modena e provincia"

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività di orientamento
- di Inclusione

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole



- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Centro Territoriale per l'Inclusione

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: R. ITA.P.ER.

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Aggiornamento, formazione docenti e progetti per



studenti nell'ambito Agrario regionale

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Rete istituti tecnici e professionali agrari dell'Emilia Romagna

Denominazione della rete: R.E.R.I.A.

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività di orientamento

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola

Partner rete di scopo



nella rete:

Approfondimento:

Rete istituti enogastronomici regionali e istituti alberghieri

Denominazione della rete: Renisa

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività di orientamento

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di ricerca
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Rete nazionale istituti scuola agrarie



Denominazione della rete: Rete Agricoltura Smart

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di formazione accreditati
- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di ambito

Approfondimento:

Rete di scopo con ITS Academy Tech&Food per il tcnico quadriennale 4+2 Agricoltura Smart e salvaguardia del Territorio

Denominazione della rete: Rete Agricoltura e biotrasformazioni

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche



- Attività di orientamento

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di ricerca
- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di ambito

Approfondimento:

Rete di scopo con ITS Academy Tech&Food per il tecnico quadriennale 4+2 Agricoltura e biotrasformazioni

Denominazione della rete: Rete curriculum verticale

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività di orientamento

Risorse condivise

- Risorse professionali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Rete per la realizzazione di un curriculum verticale



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Phenomena Based Learning

Il PBL è una tipologia di apprendimento focalizzata a fornire agli studenti le competenze necessarie per vivere nel 21° secolo affrontando i fenomeni olistici del mondo reale (crisi globali, migrazioni, economia, ambiente, acqua, energia sostenibile) come il punto di partenza per l'apprendimento.

Tematica dell'attività di formazione	Metodologie didattiche innovative
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Neuroscienze: apprendimento e strategie di gestione della classe

Strategie e Strumenti Neuropedagogici per favorire il benessere in classe attraverso l'attivazione dei



circuiti della Consapevolezza, individuale e di gruppo.

Tematica dell'attività di formazione Gestione della classe pr un apprendimento efficace

Destinatari Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Workshop
- Ricerca-azione
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Educazione alle emozioni

Imparare ad avere a che fare con le emozioni, cioè riconoscerle, saperle esprimere e regolare, rappresenta un viaggio di scoperta essenziale per la crescita di ogni studente.

Tematica dell'attività di formazione Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile

Destinatari Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Metodologie innovative e



didattica digitale

Approfondimento di metodologie didattiche e digitali su approcci pedagogici innovativi con le nuove tecnologie per creare apprendimento attivo, collaborativo e personalizzato

Tematica dell'attività di formazione	Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento
--------------------------------------	--

Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
-------------	---

Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Comunità di pratiche
--------------------	---

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

Titolo attività di formazione: Educare all'IA. La sfida didattica dell'Intelligenza Artificiale

Obiettivo del corso è fornire all'insegnante le competenze necessarie per scegliere consapevolmente come inserire l'IA nella propria progettazione didattica

Tematica dell'attività di formazione	Metodologie didattiche innovative
--------------------------------------	-----------------------------------

Destinatari	Tutti i docenti
-------------	-----------------

Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop
--------------------	---

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--



Titolo attività di formazione: UDA, Rubriche e Valutazione.

Formazione sulle UDA per competenza e le conseguenti Rubriche di valutazione degli apprendimenti

Tematica dell'attività di formazione

Metodologie didattiche innovative

Destinatari

Gruppi di miglioramento

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito



Piano di formazione del personale ATA

Titolo attività di formazione: La digitalizzazione dell'amministrazione

Tematica dell'attività di formazione Supporto nei processi di innovazione

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Laboratori

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Ricostruzione carriera

Tematica dell'attività di formazione Ricostruzioni di carriera e rapporti con le ragionerie territoriali

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Attività in presenza
• Formazione on line

Agenzie formative/Università/Altro



coinvolte

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Gestione eRendicontazione progetti PNRR e PON

Tematica dell'attività di formazione Contratti e procedure amministrativo-contabili

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Attività in presenza

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola